Welcher Pilz ist das?







Welcher Pilz ist das?
KOSMOS
KOSMOS—NATURFÜHRER
DAS POCKET-FORMAT
170 Pilze
einfach bestimmen
EMPFOHLEN VOM
NABU




MARKUS FLÜCK
Welcher
Pilz
ist
das?
KOSMOS

Welcher Pilz ist das?

Der Kosmos-Farbcode teilt die Pilze nach Merkmalen ihrer Fruchtkörper in fünf Gruppen ein:

Die Frage »Welcher Pilz ist das?« ist sicherlich bei der Fülle an Pilzarten nicht immer leicht und schnell zu beantworten. Die häufigsten Arten, die in diesem Buch abgebildet und beschrieben werden, geben lediglich einen repräsentativen Ausschnitt aus den über 5000 Großpilzen (d. h. Pilzen, deren Fruchtkörper mit bloßem Auge sichtbar ist), die in Mitteleuropa Vorkommen.

Die Welt der Pilze

Dieser Naturführer bietet den Vorteil, dass er durch seine geringe Größe und sein geringes Gewicht gut auf Streifzüge durch die Wälder mitgenommen werden kann. Außerdem macht er Sie auch gezielt auf besondere Eigenheiten und giftige Doppelgänger aufmerksam. Wenn Sie dann noch detailliertere Informationen wünschen, auch über mehr Pilzarten, sollten Sie auf das große Buch »Welcher Pilz ist das?« zurückgreifen.
Seien Sie sich aber stets bewusst, dass die ausführlichste Diagnose in einem Pilzbestimmungsbuch nicht die umfassende Erfahrung ersetzt, die ein Pilzsammler erst im Laufe der Zeit erwirbt. Lassen Sie deshalb fragliche Arten stehen und das Sammelgut bei geringstem Zweifel bei einer Pilzberatungsstelle kontrollieren.

ARTENSTECKBRIEFE

Neben dem deutschen Namen wird auch der wissenschaftliche Artenname angegeben, da manche Arten in verschiedenen Gegenden unterschiedliche deutsche Namen tragen. Der wissenschaftliche, lateinische Name ist dagegen durchwegs gleich und deshalb eindeutig.
Mit dem Farbcode werden die Arten einer bestimmten Gruppe zugeordnet. Darunter sind volkstümliche Gattungs- oder Gruppennamen zu verstehen, die sehr geläufig sind und häufig verwendet werden. So ist eine einfache Orientierung gewährleistet.
Die Beschreibungen der Pilze sind in drei Abschnitte gegliedert. Im Abschnitt **MERKMALE** sind die Pilze prägnant und kurz beschrieben. Dabei wird besonders auf die unterschiedlichen Formen und

Ausprägungen der Hüte und der Stiele sowie die verschiedenen Farben eingegangen. Die Skizze (siehe hier) macht die Fachausdrücke verständlicher.
In der Rubrik **VORKOMMEN** wird angegeben, zu welcher Zeit die Pilzfruchtkörper auftreten. Wenn nicht im gelben Kasten bereits vermerkt, wird hier auch auf die Ökologie, d. h. auf den genauen Standort eingegangen. **WISSENSWERTES** greift hauptsächlich giftige Doppelgänger, Pilzgifte und andere interessante Besonderheiten in Lebensweise oder Verwendung heraus. Am Schluss jeder Beschreibung finden Sie Angaben zum Speisewert. Nur wirklich gut verträgliche Pilze wurden als essbar eingestuft. Bitte beachten Sie die Warnhinweise wie »kein Speisepilz«, »giftig« oder »tödlich giftig«.
In dem grauen Kasten sind interessante und prägnante Informationen zusätzlich zu den Pilzbeschreibungen schnell und übersichtlich zu finden.

WELCHE AUFGABEN HABEN DIE PILZE?

Wo Pflanzen wie Bäume, Sträucher, Blumen und Gräser gedeihen, sind auch Großpilze mit ihrem ausgedehnten, unterirdischen Wurzelgebilde, dem Mycelium, am Werk. Mit den vielfältigsten Fruchtkörpern treten sie für eine kurze Zeit ans Tageslicht, um mit Hilfe der Sporenproduktion ihre Art zu erhalten, d. h. sich fortzupflanzen. Die meisten Pilze sind sehr eng an einen oder mehrere bestimmte Pflanzenwirte gebunden und viele leben mit ihnen in einer Lebensgemeinschaft. Für die Abfallbeseitigung von totem organischen Material sind sie im Wald lebenswichtig und nicht wegzudenken. Im Gegensatz zu Pflanzen besitzen Pilze kein Blattgrün (Chlorophyll). Deshalb sind sie nicht in der Lage, die Sonnenenergie zum Aufbau von organischen Substanzen zu nutzen. Sie sind von Kohlenstofflieferanten abhängig und können dadurch auch ohne direktes Sonnenlicht auskommen. Um richtig wachsen zu können, braucht jede Pilzart ihre Begleitpflanzen oder ihr bevorzugtes Substrat sowie die entsprechende Temperatur und Feuchtigkeit. In der Regel entstehen aus dem unterirdischen Mycel bei guten Voraussetzungen einmal im Jahr die kurzlebigen Fruchtkörper. Sie alleine verraten uns die Pilzart, die sonst den Rest des Jahres als unterirdisches Gebilde vor unseren Augen verborgen bleibt. Besonders windgeschützte Orte mit

abwechslungsreicher Vegetation sind bekannt für ihren Pilzreichtum.



Die Espen-Rotkappe, *Leccinum rufum (L. aurantiacum).*
Foto: Markus Flück



Der Echte Pfifferling *(Cantharellus cibarius)* ist ein beliebter Speisepilz.
Foto: Markus Flück

PILZE IM WALD

Der größte Artenreichtum an Großpilzen ist in unseren Wäldern zu finden. Eine große Anzahl Arten lebt mit Pflanzen in einer engen Lebensgemeinschaft (Symbiose). Eine solch enge Beziehung wird als Mykorrhiza bezeichnet. Bei dieser Lebensgemeinschaft umspinnen

Pilzfäden bei den meisten unserer Waldbäume die Enden der Feinwurzeln mit einem dichten Geflecht. Durch diese Verbindung werden für beide Parteien lebenswichtige Stoffe ausgetauscht. In dieser Gemeinschaft gedeihen außer vielen giftigen Pilzen auch qualitativ sehr begehrte Speisepilze. Der anpassungsfähige Steinpilz hat sich mit seinen Varietäten auf verschiedene Baumpartner spezialisiert. Er bevorzugt besonders Fichten, aber auch Eichen, Kiefern und Buchen. Mit dem Fliegenpilz kommt er oft gemeinsam vor, weil beide die Fichte als Partner bevorzugen.

PILZE AUSSERHALB DES WALDES

Auf ungedüngten Wiesen durchziehen Saftlinge und Ellerlinge mit ihren Mycelien die Böden. Diese auf Magerwiesen angewiesenen Pilzarten sind in den letzten Jahren rückläufig, da die Biotope vielerorts verschwinden. Ein typischer und der noch häufigste Vertreter ist der Papageien-Saftling *Hygrocybe psittacina*, der erst grasgrün, dann gelb und später orange gefärbt ist. Mastige, mit Kuh- oder Pferdemist gedüngte Böden lieben die Champignons und Träuschlinge, die meist in großen Massen auftauchen. Oft sind der essbare Wiesen-Champignon *Agaricus campestris* und der giftige Karbol-Champignon *Agaricus xanthoderma* fast am selben Standort zu finden.

SAMMELTIPPS FÜR PILZFREUNDE

Ab August ist Pilzsaison. Geht man im September und Oktober in unsere Wälder, trifft man sicherlich auf Pilze, oft auch auf essbare Arten. Doch der Artenrückgang der Pilze nimmt stetig zu. Es ist jedoch wissenschaftlich bewiesen, dass nicht die Pilzsammler am Artenrückgang schuld sind, sondern dass Biotopveränderungen, Stickstoffeinträge und saurer Regen den Pilzen zusetzen. In den meisten europäischen Ländern werden deshalb rote Listen der seltenen und bedrohten Pilzarten geführt. Gehen Sie deshalb schonend mit der Pilzflora um und pflücken Sie seltene Arten nicht. Wichtig ist auch, dass Sie sich vor dem Pilzesammeln über eventuelle örtliche Pflückverbote erkundigen.

Wenn Sie dann endlich zum Pilzesammeln aufbrechen, sollten Sie folgende Utensilien nicht vergessen: Neben entsprechender Kleidung

und geeignetem Schuhwerk dürfen ein Körbchen und ein Messer nicht fehlen. Ist der gesuchte Pilz gefunden, dreht man mit dem Stiel den Pilz vorsichtig aus dem Boden. Die wichtigen Bestimmungsmerkmale der Stielbasis bleiben so erhalten. Büschelig wachsende Pilze wie Stockschwämmchen und Hallimasch schneidet man mit dem Messer ab, junge Exemplare lässt man wegen der Verwechslungsgefahr besser stehen. Die geernteten Pilze werden an Ort und Stelle mit einem Messer von Erde, Nadeln, Laub und Schnecken befreit. Achten Sie darauf, dass besondere Merkmale wie Stielbasis und Manschette dabei nicht verletzt werden. Diese Teile können für eine sichere Nachbestimmung außerordentlich wichtig sein. Suchen Sie, wenn Sie unsicher sind, unbedingt eine Pilzberatungsstelle auf!

VERARBEITUNG DER PILZE ZUHAUSE

Die im Wald vorgereinigten Pilze werden zu Hause geputzt. Zähe Stiele und madige Stellen werden weggeschnitten und alte, schwammige und verklebte Röhren entfernt. Um zu sehen, ob auch das Innere frei von madigen Stellen ist, halbiert man die Fruchtkörper am besten gleich mit einem Längsschnitt. Dann werden die Pilze in 1 cm dicke Scheiben geschnitten und danach, falls nötig, mit kaltem Wasser gründlich abgespült.

Zweitklassige Pilze wie der Purpurfilzige Holzritterling und der Hallimasch sind folgendermaßen abzubrühen: 5 Minuten im Wasser mit einer Prise Salz kochen lassen, dann das Wasser weggießen und danach normal fertig kochen. Da Pilze ähnlich schnell verderben wie Fisch, sollte man Pilzspeisen besser nicht aufwärmen. Bei heiklen Arten kann man sich damit eine Lebensmittelvergiftung zuziehen.


Die Pilze

Strubbelkopf-Röhrling

— Strobilomyces strobilaceus (S. floccopus)



Foto: Markus Flück

› Einzelgänger
› zäher, holziger Stiel
› Hut wie ein Strubbelkopf

MERKMALE Hut 5–10 cm, Oberfläche mit groben, dunklen Schuppen bedeckt, dazwischen weiß gefärbt, Hutrand unregelmäßig fransig; Röhrenmündungen weiß bis graubraun, verfärben sich auf Druck braun; Stiel zylindrisch, mit vergänglicher Ringzone, äußerst zäh; Fleisch hell, im Schnitt braunrosa bis schwarz verfärbend; milder Geschmack,

riecht etwas erdartig. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern, meist einzeln. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Durch sein spezielles und dunkles Erscheinungsbild kann er mit keinem anderen Pilz verwechselt werden. **Kein Speisepilz**.



Porphyr-Röhrling

— *Porphyrellus porphyrosporus*



Foto: Markus Flück

- unauffällige Erscheinung
- eher selten, schonenswert
- mittelgroßer Pilz

MERKMALE Hut bis 12 cm, graubraun bis schwarzbraun, Oberfläche feinsamtig; Röhrenmündungen jung grau, später graubraun, verfärben sich auf Druck; Stiel wie der Hut gefärbt, zylindrisch bis bauchig; Oberfläche samtig; Fleisch weißgrau, verfärbt sich rötlich oder blaugrün; milder Geschmack, unangenehm muffiger Geruch.

VORKOMMEN In Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von Juni bis Oktober. **WISSENSWERTES** Manche Autoren unterscheiden zwei Arten dieses düsteren Röhrlings, eine Laubwaldform *(P. porphyrospo-rus)* und eine Nadelwaldform *(P. pseudoscaber)*. **Kein Speisepilz.**

Gold-Röhrling

— Suillus grevillei



Foto: Markus Flück

- › ein goldfarbener Pilz
- › Oberfläche bei Nässe schmierig
- › nur bei Lärchen

MERKMALE Hut 4–10 cm, fuchsig gelb, orangebraun, gewölbt bis abgeflacht, Oberfläche glatt, feucht stark schmierig; Röhrenmündungen gelb, später zimtfarbig, verfärben sich auf Druck zimtfarbig; Stiel mit gelbweißlichem, vergänglichem Ring, zylindrisch, voll, Basis etwas verdickt; Fleisch gelb, erst fest, dann schwammig;

Geruch und Geschmack steinpilzartig. **VORKOMMEN** Wächst nur bei Lärchen. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Dieser äußerst attraktive Pilz ähnelt dem Rostroten Lärchen-Röhrling *(S. tridentinus)*. Beide essbaren Arten sind Lärchenbegleiter. **Essbar**.

Grauer Lärchen-Röhrling

— Suillus viscidus (S. aeruginascens)



Foto: Markus Flück

› mit seinen Braun- und Grautönen unauffällig
› einfach zu erkennen
› nur bei Lärchen

MERKMALE Hut 4–10 cm, hellgrau bis graubraun, Oberfläche glatt, feucht stark schmierig; Röhrenmündungen erst weißlich, dann graubraun, auf Druck nachdunkelnd; Stiel zylindrisch, an der Spitze mit häutigem, vergänglichem Ring; Fleisch weiß oder blass graugelblich; Geruch obstartig, milder Geschmack. **VORKOMMEN** Lärchenbegleiter.

Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Durch seine unauffällige Erscheinung wird er oft übersehen. Dank der grauen Röhrenmündungen und durch den Standort bei Lärchen ist er leicht zu erkennen. **Essbar**.

Rostroter Lärchen-Röhrling

— *Suillus tridentinus*



Foto: Markus Flück

- › bestechendes Orange
- › eher selten, schonenswert
- › nur bei Lärchen

MERKMALE Hut 5–10 cm, ocker bis orangerötlich, Oberfläche jung schmierig, bald faserschuppig; Röhrenmündungen eckig, jung kräftig orange, dann bräunlich orange; Stiel zylindrisch, mit vergänglichem weißlichen Ring; Fleisch zitronengelb, im Schnitt dunkler, jung fest, später schwammig; Geruch schwach fruchtartig, milder Geschmack.

VORKOMMEN Lärchenbegleiter, auf kalkhaltigen Böden. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Die orange Farbe der Röhrenmündungen ist auffällig kräftig und unübertrefflich ausgefallen. **Essbar**.

Butterpilz

— *Suillus luteus*



Foto: Markus Flück

› kräftige Erscheinung
› mancherorts rückläufig
› bei Nadelbäumen

MERKMALE Hut 5–10 cm, dunkelbraun, seltener gelbbraun, dickfleischig, Oberfläche feucht schmierig, trocken matt, faserig; Röhrenmündungen zitronengelb, bald nachdunkelnd; Stiel zylindrisch, blassgelb mit häutigem Ring; Fleisch weißgelblich, jung zart, alt schwammig; milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadelwäldern,

hauptsächlich bei Kiefern. Erscheint von Juni bis Oktober.
WISSENSWERTES Seltener findet man ihn auch bei Fichten oder Lärchen. Ähnlich ist der Körnchen-Röhrling *(S. granulatus),* der nur bei zweinadligen Kiefern oft in Massen vorkommt. **Essbar**.

Elfenbein-Röhrling

— Suillus placidus



Foto: Markus Flück

- › einziger weißer Röhrling
- › eher selten
- › bei fünfnadligen Kiefern

MERKMALE Hut 3–8 cm, elfenbeinweiß, dann gelb bis etwas bräunlich, Oberfläche feucht schmierig, trocken klebrig; Röhrenmündungen erst weiß, dann gelb bis orangegelb; Stiel weiß, zylindrisch, auf der ganzen Länge mit rotbraunen Drüsenpunkten besetzt; Fleisch weiß, weich, im Alter schwammig; Geruch angenehm,

milder Geschmack. **VORKOMMEN** Erscheint von Juni bis Oktober. **WISSENSWERTES** Er fruchtet nur bei fünfnadligen Kiefernarten, wie bei der Arve in den Alpen und bei in Europa angepflanzten nordamerikanischen Weymouthkiefern. **Essbar**.

Körnchen-Röhrling

— *Suillus granulatus*



Foto: Markus Flück

› Huthaut abziehen
› manchmal in Gruppen
› gerne auf Weiden

MERKMALE Hut 2–9 cm, gelb bis lederbraun, Oberfläche feucht schmierig, trocken klebrig; Röhrenmündungen rundlich bis eckig, sondert jung an den Röhrenmündungen und der Stielspitze milchige, haftende Tropfen ab; Stiel blassgelb, zylindrisch; Fleisch weiß bis hellgelb, jung fest, bald schwammig. **VORKOMMEN** Bei Kiefern.

Erscheint von Juni bis Oktober. **WISSENSWERTES** Der seltene, ebenfalls essbare und auch bei Kiefern VORKOMMENde Ringlose Butterpilz *(S. fluryi)* ist dem Körnchen-Röhrling sehr ähnlich, unterscheidet sich aber deutlich durch seine rosafarbene Stielbasis. **Essbar**.

Kuh-Röhrling

— Suillus bovinus



Foto: Markus Flück

› nicht besonders schmackhaft
› wächst büschelig und gesellig
› im Wald

MERKMALE Hut 4–12 cm, dunkelgelb bis braunorange, Oberfläche feucht schmierig, trocken klebrig; Röhrenmündungen gelbgrün bis braunoliv, grobmaschig, Röhren vom Hutfleisch schlecht abtrennbar; Stiel wie der Hut gefärbt, zylindrisch, oft verbogen, elastisch; Fleisch cremefarben, mit rötlichen Tönen, etwas zäh; Geruch unbedeutend,

Geschmack schwach bitter. **VORKOMMEN** Unter zweinadligen Kiefernarten. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Seine bevorzugten Standorte sind Kiefernwälder. Dort tritt er stellenweise in größeren Mengen auf. Nicht besonders schmackhaft. Jung als Mischpilz verwendbar. **Essbar**.



Ziegenlippe

— *Xerocomus subtomentosus*



Foto: Markus Flück

› holziger Stiel
› oft Einzelgänger
› Röhrenmündungen leuchtend gelb

MERKMALE Hut 3–12 cm, gelbockerfarben bis graubraun, Oberfläche feinfilzig, matt; Röhrenmündungen eckig, goldgelb; Stiel zylindrisch, gelbockerfarben, besonders an der Spitze rostbraun flockig, oft verbogen und Basis verdickt; Fleisch weißgelb, im Stiel deutlich gelb, kaum blauend; Geruch schwach, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In

Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober.
WISSENSWERTES Gelegentlich weist die Ziegenlippe braunrosafarbene Hüte auf. Dann kann sie mit dem Rotfuß-Röhrling *(X. chrysenteron)* verwechselt werden. **Essbar**.



Rotfuß-Röhrling

— Xerocomus chrysenteron



Foto: Markus Flück

- › beliebter Speisepilz
- › oft madig und leicht verderblich
- › häufig

MERKMALE Hut 3–10 cm, dunkelbraun, an Fraßstellen rötlich, Oberfläche feinfilzig, bei Trockenheit aufreißend; Röhrenmündungen jung blassgelb, später oliv, grobmaschig, eckig, auf Druck etwas blauend; Stiel gelblich, zylindrisch, mit unterschiedlichen Rottönen überhaucht; Fleisch blassgelb, schwach blauend; Geruch schwach,

milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern, häufig. Erscheint von Juli bis November. **WISSENSWERTES** Er gehört zu den begehrtesten Speisepilzen. Das leichte Erkennen und sein oft massenhaftes Auftreten machen ihn besonders beliebt bei Sammlern. **Essbar**.

Blutroter Röhrling

— Xerocomus rubellus



Foto: Markus Flück

- › blutroter Hut und Stiel
- › an besonnten grasigen Stellen
- › selten, schonenswert

MERKMALE Hut 3–7 cm, lebhaft blutrot, im Alter verblassend, schwach glänzend; Röhrenmündungen zitronengelb bis oliv; Stiel an der Spitze hellgelb punktiert, sonst rötlich wie der Hut, auf Druck leicht blauend, zylindrisch; Fleisch gelb, schwach blauend; Geruch schwach, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Laubwäldern. Erscheint von Juli bis

September. **WISSENSWERTES** Der Blutrote Röhrling kommt gerne in Parks und Auenwäldern bei Linden und Eichen vor. Verwechslungen mit besonders rot ausgefallenen Rotfuß-Röhrlingen *(X. chrysenteron)* sind möglich. **Essbar**.

Maronen-Röhrling

— *Xerocomus badius*



Foto: Markus Flück

› häufiger Röhrling
› meidet kalkhaltige Böden
› beliebter Speisepilz

MERKMALE Hut 3–15 cm, dunkelbraun, kastanienbraun, Oberfläche samtig, feucht etwas schmierig; Röhrenmündungen blassgelb, dann grüngelb; Stiel zylindrisch, blass marmorierter Grund, mit feinen Längsfasern bedeckt, ganzer Pilz auf Druck blauend; Fleisch weiß bis blassgelb, jung fest, später weich; Geruch obstartig, milder Geschmack.

VORKOMMEN In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von Juni bis November. **WISSENSWERTES** Durch den ungenetzten Stiel, die blauenden Röhrenmündungen und das blauende Fleisch ist er kaum zu verwechseln. **Essbar**.



Gallen-Röhrling

— Tylopilus felleus



Foto: Markus Flück

› führt zu Magen-Darm-Beschwerden
› mit Steinpilz zu verwechseln
› bitter

MERKMALE Hut 5–12 cm, honiggelb bis hellbraun, Oberfläche matt, filzig; Röhrenmündungen blass- bis braunrosa, auf Druck bräunend; Stiel bis auf die hellere Spitze wie der Hut gefärbt, mit grobem, dunklen Netz überzogen, zylindrisch bis keulig; Fleisch weiß, kaum verfärbend; Geruch angenehm, sehr bitterer Geschmack.

VORKOMMEN In Nadelwäldern, auf kalkarmen Böden. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Trotz des bitteren Geschmacks und den rosafarbenen Röhren wird er leicht mit dem Fichtensteinpilz *(Boletus edulis)* verwechselt. **Giftig**.

Sommer-Steinpilz

— Boletus reticulatus (B. aestivalis)



Foto: Markus Flück

› meist bei Buchen oder Eichen
› ausgezeichneter Speisepilz
› schon ab Mai zu finden

MERKMALE Hut 8–25 cm, dunkelbraun, milchkaffeebraun, Oberfläche matt, feinfilzig, schuppig aufreißend; Röhrenmündungen jung weiß, dann grüngelb; Stiel hellbraun, mit weißem bis bräunlichem Netz, jung bauchig, dann keulig bis zylindrisch; Fleisch cremefarben, fest, bald schwammig; Geruch angenehm, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In

Laubwäldern. Erscheint schon ab Mai bis Juli. **WISSENSWERTES** Vom Fichtensteinpilz *(B. edulis)*, unterscheidet sich der Sommersteinpilz durch die matte, oft leicht aufgerissene Huthaut und den dunkleren Stiel mit dem deutlichen Netz. **Essbar**.

Fichtensteinpilz

— *Boletus edulis*



Foto: Markus Flück

› bei Fichten
› ausgezeichneter Speisepilz
› an Waldrändern
› Verwechslungsgefahr!

MERKMALE Hut 6–20 cm, jung weiß, dann braun, Oberfläche glatt, auch runzelig; Röhrenmündungen weiß, gelb bis olivgrün; Stiel weiß bis hellbraun, Spitze feinmaschig, weiß genetzt, bauchig, dann keulig bis zylindrisch; Fleisch fest, im Alter schwammig; Geruch angenehm,

nussartiger Geschmack. **VORKOMMEN** Bei Fichten. Erscheint von Juli bis November. **WISSENSWERTES** Er ist der bekannteste Röhrling und gilt als einer der besten Speisepilze überhaupt. Verwechslungsgefahr mit dem schwach giftigen Gallenröhrling *(Tylopilus felleus)*! **Essbar**.

Schwarzblauender Röhrling

— Boletus pulverulentus



Foto: Markus Flück

› leuchtend gelbe Röhrenmündungen
› schnell schwarzblauend
› kalkmeidend

MERKMALE Hut 4–10 cm, rötlich braun oder grau oliv, Oberfläche glatt, feinsamtig; Röhrenmündungen jung zitronengelb, dann oliv, ganzer Fruchtkörper auf Druck und im Schnitt schwarzblauend; Stiel zitronengelb, gegen die Basis purpurrot, zylindrisch, Basis zugespitzt; Fleisch gelb, ohne besonderen Geruch, milder Geschmack.

VORKOMMEN In Nadel- und Laubwäldern, auf sandigen Böden. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Durch die leuchtend gelben Röhrenmündungen und die sofortige schwarzblaue Verfärbung ist er gut erkennbar. **Essbar**.

Satans-Röhrling

— Boletus satanas



Foto: Markus Flück

› kräftige Erscheinung
› auf kalkreichen Böden
› Geruch im Alter aasartig

MERKMALE Hut 8–25 cm, weiß bis hellgrau, Fraßstellen gelb bis rötlich, Oberfläche glatt, seidenmatt, kahl; Röhrenmündungen klein, jung gelb, dann karminrot; Stiel goldgelb, gegen die Basis mit karminrotem feinen Netz, bauchig bis knollig; Fleisch hellgelb, im Schnitt blauend, kompakt; Geruch unangenehm, milder Geschmack.

VORKOMMEN Im Laubwald, vielerorts selten. Erscheint von Juni bis September. **WISSENSWERTES** Nur unaufmerksame Sammler können ihn mit dem Steinpilz *(B. edulis)* verwechseln. Er verursacht starke Magen-Darm-Beschwerden. **Giftig**.



Wurzelnder Bitter-Röhrling

— *Boletus radicans*



Foto: Markus Flück

- › kräftige Erscheinung
- › auf kalkreichen Böden
- › bitterer Geschmack

MERKMALE Hut 8–20 cm, blass grauweiß, alt schmutzig gelbbraun; Röhrenmündungen zitronengelb, später oliv; Stiel jung hellgelb mit gelblichem Netz, dann braungelb, erst knollig, später bauchig, alle Teile des Pilzes auf Druck blauend; Fleisch hellgelb; Geruch säuerlich, bitterer Geschmack. **VORKOMMEN** Auf kalkreichen Böden in Laubwäldern, oft

bei Rotbuchen. Erscheint von Juli bis September. **WISSENSWERTES** Ähnlich ist der Schönfuß-Röhrling *(B. calopus)*, der aber einen rot gefärbten Stiel hat und in Berg-Nadelwäldern vorkommt. **Kein Speisepilz**.



Sommer-Röhrling

— Boletus fechtneri



Foto: Markus Flück

› schonenswert
› kalk- und wärmeliebend
› Verwechslungsgefahr

MERKMALE Hut 5–15 cm, silbergrau, Oberfläche feinfilzig; Röhrenmündungen zitronengelb, auf Druck blauend; Stiel sattgelb, gelbes Netz, karminrötlich überhaucht, bauchig, dann zylindrisch, das Hutfleisch verfärbt sich im Schnitt himmelblau, die Stielbasis rosa, sonst gelblich; Geruch angenehm, milder Geschmack. **VORKOMMEN**

Besonders bei Rotbuchen, selten. Erscheint von Juli bis September.
WISSENSWERTES Ähnlich sind der Satans-Röhrling *(B. satanas)* und der Wurzelnde BitterRöhrling *(B. radicans)*, die ebenfalls bei Laubbäumen vorkommen. **Essbar**.

Netzstieliger Hexen-Röhrling

— Boletus luridus



Foto: Markus Flück

› Schneckenfraßstellen rötlich
› auf Lichtungen oder am Waldrand
› kalkliebend

MERKMALE Hut 6–20 cm, oliv, orange bis dunkelbraune Farbtöne, Huthaut feinfilzig; Röhrenmündungen orangerot, orangegelblich; Stiel bauchig, hellgelb bis orangegelb, von rotem, längsmaschigem Netz überzogen, Spitze rot bereift, alle Teile des Pilzes auf Druck blauend; Fleisch blassgelb, Basis weinrötlich; milder Geschmack. **VORKOMMEN**

In Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von Juni bis Oktober.
WISSENSWERTES Der Netzstielige Hexenröhrling wird als giftig eingestuft, da er schon Vergiftungen hervorgerufen hat. Sehr ähnlich ist der essbare Flockenstielige Hexen-Röhrling *(B. luridiformis)*, dessen Stiel ungenetzt ist. **Giftig**.



Flockenstieliger Hexen-Röhrling

— Boletus luridiformis (B. erytrophus)



Foto: Markus Flück

- › stattliche Erscheinung
- › Stieloberfläche ohne Netz
- › auf kalkfreien, sauren Böden

MERKMALE Hut 5–15 cm, meist dunkelbraun, oft auch dunkel ziegelrot, kräftige und fleischige Erscheinung, feinfilzig; Röhrenmündungen jung gelboliv, bald orange bis blutrot werdend, Mündungen und Röhren sofort blauend, Röhrenboden gelb; Stiel gelber Grund, flockenartig rot überzogen, nie netzig, bauchig; Fleisch gelb, im Schnitt und auf Druck sofort blauend, äußerst kompakt und

hart. **VORKOMMEN** In Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von Mai bis November. **WISSENSWERTES** Dieser Pilz ist als Speisepilz sehr ergiebig, da er kaum madig ist. Er ist auch unter dem Namen Schusterpilz bekannt. **Essbar, 30 Minuten kochen**.

Schönfuß-Röhrling

— *Boletus calopus*



Foto: Markus Flück

› Stiel auffallend prächtig gefärbt
› bitter
› kalkmeidend

MERKMALE Hut 6–15 cm, blass hellbraun, graubraun, Oberfläche oft wellig, matt, samtig; Röhrenmündungen stets gelb; Stielspitze gelblich, darunter bis hin zur Basis purpurrot mit feinem, länglichem Netz, keulig bis bauchig, alle Teile des Pilzes auf Druck blauend; Fleisch blass grau-gelblich; Geruch unbedeutend, bitterer Geschmack **VORKOMMEN** In

Berg-Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Dieser Pilz wird leicht mit dem Satans-Röhrling *(B. satanas)*, verwechselt, der aber nicht den Standort mit ihm teilt. **Giftig**.

Pfeffer-Röhrling

— Chalciporus piperatus (Boletus piperatus)



Foto: Markus Flück

› in kleinen Mengen als Gewürzpilz
› beim Fliegenpilz
› Fleisch zitronengelb

MERKMALE Hut 2–8 cm, fuchsig, Oberfläche matt, feucht schmierig; Röhrenmündungen rostrot, eckig; Stiel gelb, fuchsig, zylindrisch, dünn; Fleisch im Stiel lebhaft zitronengelb, jung fest, später schwammig; Geruch unbedeutend, pfefferartiger Geschmack. **VORKOMMEN** Bei Fichten oder Kiefern. Erscheint von Juni bis Oktober. **WISSENSWERTES**

Der PfefferRöhrling kann in kleinen Mengen als Gewürzpilz verwendet werden. Der äußerst seltene Zwerg-Röhrling *(B. amarellus)* ist ähnlich, besitzt jedoch zart rosafarbene Röhrenmündungen. **Bedingt essbar**.

Espen-Rotkappe

— Leccinum rufum (L. aurantiacum)



Foto: Markus Flück

- Rotkappen sind alle essbar
- schwarz verfärbend
- Bestände gehen zurück

MERKMALE Hut 6–20 cm, orangerot, fuchsig, dickfleischig, Oberfläche glatt, feinfilzig; Röhrenmündungen erst weiß, dann olivgrau; Stiel weiß, mit orangefarbenen bis braunroten Schüppchen, zylindrisch, sehr lang; Fleisch weiß, holziger Stiel, im Schnitt schwarz verfärbend; Geruch angenehm, milder Geschmack. **VORKOMMEN** Bei Zitterpappeln

(Espen). Erscheint von Juli bis November. **WISSENSWERTES** Sehr ähnlich sind die Föhren-Rotkappe *(L. vulpinum)*, der Eichen-Raufuß *(L. quercinum)* und die Birken-Rotkappe *(L. versipelle)*. Diese sind alle essbar. **Essbar**.

Hainbuchen-Raufuß

— *Leccinum griseum*



Foto: Markus Flück

› wärmeliebend
› bei Hainbuchen oder Haselstrauch
› Hutoberfläche runzelig

MERKMALE Hut 4–10 cm, gelbbraun bis dunkel graubraun, Oberfläche oft typisch runzelig, Röhrenmündungen jung weiß, später graugelb, auf Druck schwärzend; Stiel weiß, mit dunklen Schüppchen besetzt, zylindrisch, lang; Fleisch weißlich, im Schnitt schwärzend, nur jung fest; Geruch angenehm, milder Geschmack. **VORKOMMEN** Bei Hainbuchen,

nicht sehr häufig. Erscheint von Juni bis Oktober. **WISSENSWERTES** Da die Hainbuche durch die intensive Forstwirtschaft immer seltener wird, gehen auch die Bestände ihres Partnerpilzes zurück. **Essbar**.

Gemeiner Birkenpilz

— Leccinum scabrum



Foto: Markus Flück

› bei feuchtem Wetter sehr wässrig
› nur bei Birken
› Hutoberfläche glatt

MERKMALE Hut 5–12 cm, gelbbraun, graubraun, Oberfläche glatt, trocken kahl, feucht schwach schmierig; Röhrenmündungen weiß bis hellgrau, auf Druck bräunend; Stiel weiß, mit dunklen Schüppchen dicht besetzt, schlank, Basis verdickt; Fleisch weiß, im Schnitt kaum verfärbend; Geruch angenehm, milder Geschmack. **VORKOMMEN** Bei

Birken, häufig. Erscheint von Juni bis Oktober. **WISSENSWERTES** Ähnlich sind der Schwarze Birkenpilz *(L. melaneum)* und der Rötende Birkenpilz *(L. oxydabile)* mit hellerem Hut und rötlich verfärbendem Fleisch. **Essbar**.

Dickblättriger Schwärz-Täubling

— *Russula nigricans*



Foto: Markus Flück

› äußerst dicke Lamellen
› häufig
› lachsrosa verfärbend

MERKMALE Hut 5–15 cm, jung hellgrau, dann zunehmend schwärzlich, später genabelt, Rand jung eingerollt; Lamellen elfenbeinfarben, besonders dick und sehr entfernt stehend, untermischt, ausgebuchtet angewachsen; Stiel weiß, zylindrisch, kurz und dick, fleischig; Fleisch weiß, fest, im Schnitt nach wenigen Minuten

lachsrosa verfärbend; geruchlos, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Die im Alter völlig schwarzen Fruchtkörper des Dickblättrigen Schwärz-Täublings überdauern oft den ganzen Winter. **Kein Speisepilz**.

Ocker-Täubling

— Russula ochroleuca



Foto: Markus Flück

› scharfer Täubling
› häufig
› in Nadelwäldern

MERKMALE Hut 4–8 cm, gelb, Oberfläche glänzend, Haut abziehbar; Lamellen weiß, gedrängt, leicht brechend, oft gegabelt, ausgebuchtet angewachsen; Stiel weiß, alt grauend, zylindrisch, Basis leicht verdickt; Fleisch weiß; Geruch schwach obstartig, milder bis scharfer Geschmack.
VORKOMMEN In Laub-, besonders aber in Nadelwäldern, sehr häufig.

Erscheint von Juni bis Oktober. **WISSENSWERTES** Schärfer im Geschmack und sehr ähnlich – mit cremefarbenem bis schwach gelblichem Stiel – ist der schwach giftige Gallen-Täubling *(R. fellea)*. **Kein Speisepilz**.

Rotstieliger Leder-Täubling

— *Russula olivacea*



Foto: Markus Flück

› mindestens 20 Minuten kochen
› selten unverträglich
› sehr kompaktes Fleisch

MERKMALE Hut 4–20 cm, olivgrün, braun, karminrot, weinrot, festfleischig, Oberfläche glatt und matt; Lamellen weiß bis strohfarben, gedrängt stehend, im Stielbereich gabelig geteilt und mit Querverbindungen, ausgebuchtet angewachsen; Stiel weiß, rosa angelaufen, zylindrisch; Fleisch weiß bis gelblich, hart und fest; Geruch

schwach obstartig, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis November. **WISSENSWERTES** Diesen Pilz erkennt man an seinem karminrot überhauchten Stiel und seinem äußerst festen Fleisch. Er kann in seltenen Fällen unverträglich sein. Deshalb nur als Mischpilz verwenden. **Essbar**.

Brauner Leder-Täubling

— *Russula integra*



Foto: Markus Flück

› Verwechslungsgefahr!
› guter Speisepilz
› Hut wechselfarbig

MERKMALE Hut 12 cm, rotbraun, gelbbraun, schokoladenbraun, alt etwas niedergedrückt, Haut glänzend, Rand schwach gerieft; Lamellen weiß, dann gelb, gedrängt stehend, bauchig, untermischt, am Stiel fast frei; Stiel weiß, zylindrisch, fest und voll; Fleisch weiß bis gelblich, besonders hart und fest, fast geruchlos; milder Geschmack.

VORKOMMEN In Nadelwäldern, auf Kalkböden, häufig. Erscheint von August bis Oktober. **WISSENSWERTES** Nicht mit dem scharf schmeckenden, in Form und Farbe sehr ähnlichen giftigen Zedernholz-Täubling *(R. badia)* verwechseln! **Essbar**.

Speise-Täubling

— *Russula vesca*



Foto: Markus Flück

› Huthaut etwas vom Rand zurückgezogen
› rostfleckig
› Hutrand kammartig gerieft

MERKMALE Hut 5–10 cm, fleischrot, oft mit rostbraunen Flecken, Rand kammartig gerieft, Lamellen weiß bis blassocker; Schneiden rostfleckig, gedrängt stehend, wenig gegabelt, ausgebuchtet angewachsen; Stiel weiß, rostfleckig, zylindrisch, Basis etwas verjüngt; Fleisch weiß, fest, geruchlos; milder, nussartiger Geschmack. **VORKOMMEN** In Laub- und

Nadelwäldern, häufig. Erscheint von Mai bis September.
WISSENSWERTES Eine Verwechslung mit dem ebenfalls essbaren, häufigeren Frauen-Täubling *(R. cyanoxantha)* ist nicht auszuschließen.
Essbar.

Frauen-Täubling

— Russula cyanoxantha



Foto: Markus Flück

› Lamellen nicht brüchig
› farblich sehr variabel
› guter Speisepilz

MERKMALE Hut 4–15 cm, schwarz-, grau- oder grünviolett, alt niedergedrückt bis trichterig, Haut abziehbar, schwach klebrig; Lamellen weiß, geschmeidig, gedrängt stehend, oft gegabelt, ausgebuchtet angewachsen; Stiel reinweiß, selten etwas lila, kräftig, zylindrisch, Basis verjüngt; Fleisch weiß, geruchlos; mit nussartigem

Geschmack. **VORKOMMEN** In Laub- und Nadelwäldern, häufig bei Buchen. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Auffällig sind die elastischen und nicht brüchigen Lamellen des Frauen-Täublings, die ihn von den meisten anderen Täublingen unterscheiden. Milde Täublinge sind essbar, während die scharfen Täublingsarten giftig oder ungenießbar sind. **Essbar**.

Gold-Täubling

— Russula aurata



Foto: Markus Flück

› außerordentlich schöner Pilz
› nicht sehr häufig
› wärmeliebend

MERKMALE Hut 4–10 cm, lebhaft ziegelrot, orangerot, oft heller gefleckt, alt niedergedrückt, Oberfläche glänzend, Rand alt kammartig gerieft; Lamellen weiß, dann creme bis zitronengelb, gedrängt oder entfernt stehend, ausgebuchtet angewachsen, Schneiden goldgelb; Stiel weiß oder hell zitronengelb, zylindrisch, Basis oft verjüngt; Fleisch

weiß; geruchlos, mit mildem Geschmack. **VORKOMMEN** In Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Der Gold-Täubling ist einer der schönsten Pilze aus dieser Gattung. **Essbar**.

Kirschroter Spei-Täubling

— *Russula emetica*



Foto: Markus Flück

› brennend scharfer Geschmack
› auf sumpfigen Böden
› lebhaft kirschroter Hut

MERKMALE Hut 5–11 cm, blut- oder kirschrot, ausblassend, Haut glänzend, Rand alt kammartig gerieft; Lamellen weiß oder gelb, entfernt stehend, ausgebuchtet angewachsen bis frei; Stiel weiß, brüchig, zylindrisch, jung voll, dann wattig ausgestopft, Fleisch weiß; Geruch angenehm obstartig, Geschmack sehr scharf. **VORKOMMEN** In

Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober.
WISSENSWERTES Täublinge sind aus runden Zellen aufgebaut. Deshalb lassen sich diese Fruchtkörper ohne Mühe in alle Richtungen auseinanderbrechen. Sämtliche scharf schmeckende Täublinge sind giftig. **Giftig**.

Stachelbeer-Täubling

— *Russula queletii*



Foto: Markus Flück

› riecht nach Stachelbeerkompott
› oft an Wegrändern
› häufig

MERKMALE Hut 5–7 cm, dunkel weinrot, purpurbraun, alt mit leicht niedergedrückter Mitte, glänzend, Lamellen weiß, cremefarben, gerade angewachsen bis kurz herablaufend, Stiel fein karminrötlich, ausblassend, zylindrisch, erst voll, dann wattig ausgestopft, Fleisch weiß, wässerig und brüchig, Geruch nach Stachelbeerkompott,

brennend scharfer Geschmack. **VORKOMMEN** In feuchten Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Sein Geschmack ist brennend scharf. Bei Verzehr verursacht er Magen-Darm-Beschwerden. **Giftig**.

Wolliger Milchling

— Lactarius vellereus



Foto: Markus Flück

› größter Milchling
› wird auch »Erdschieber« genannt
› wollige Oberfläche

MERKMALE Hut 10–20 cm, weiß, alt stark trichterig, Oberfläche feinfilzig, wollig, Rand lange eingerollt; Lamellen weiß, braun fleckend, entfernt stehend, gerade angewachsen bis kurz herablaufend; Stiel weiß, kurz und dick; Fleisch weiß, fest und hart; Geruch angenehm, scharfer Geschmack; Milch weiß, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In

Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis November.
WISSENSWERTES Er schießt regelrecht aus dem Boden und ist dadurch fast immer mit Humuspartikeln beschmutzt. Deshalb wird er auch Erdschieber genannt. **Kein Speisepilz**.

Mohrenkopf-Milchling

— *Lactarius lignyotus*



Foto: Markus Flück

› auf saurem Boden in höheren Lagen
› oft Einzelgänger
› schonenswert

MERKMALE Hut 2–6 cm, schwarzbraun, spitz gebuckelt, Oberfläche samtig, matt und runzelig; Lamellen weiß, wenige Millimeter in den schwarzen Stiel übergehend, gedrängt stehend, untermischt, angewachsen-herablaufend; Stiel dunkel, lang, runzelig; Fleisch weiß, Schnittstellen blassrosa; Geruch unbedeutend, Geschmack mild bis bitter; Milch weiß, rötlich braun verfärbend, reichlich, leicht bitter.

VORKOMMEN In Nadelwäldern, oft in Mittelgebirgslagen. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Ähnlich ist der scharfe Pechschwarze Milchling *(L. picinus)*. **Essbar**.

Pechschwarzer Milchling

— *Lactarius picinus*



Foto: Markus Flück

› besonders in höheren Lagen
› Hut nicht spitz gebuckelt
› scharfer Geschmack

MERKMALE Hut 4–9 cm, pechschwarz, ausblassend, oft niedergedrückt, samtig; Lamellen hellgelb, durchmischt, braunrot fleckend, gerade angewachsen-herablaufend; Stiel braun, mit blassen Stellen, voll und fest, im Alter wattig ausgestopft, Basis verjüngt; Fleisch weiß, an der Luft rosa anlaufend; fast geruchlos, scharfer Geschmack;

Milch weiß, reichlich, scharf. **VORKOMMEN** In Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Im Gegensatz zum Mohrenkopf-Milchling *(L. lignyotus)* hat der Pechschwarze Milchling keinen spitzen Buckel. **Kein Speisepilz**.

Birken-Milchling

— Lactarius torminosus



Foto: Markus Flück

› konzentrisch gezonter Hut
› immer bei Birken
› brennend scharfe, weiße Milch

MERKMALE Hut 5–14 cm, blass lachsfarben, konzentrisch gezont, alt trichterig, Oberfläche filzig, haarig, Rand jung stark eingerollt; Lamellen blass fleischfarben, gedrängt, untermischt, leicht herablaufend, Stiel weiß bis blass fleischfarben, zylindrisch, flaumig bereift; Fleisch weiß, hart und fest; Geruch angenehm obstartig, scharfer Geschmack; Milch

weiß, brennend scharf. **VORKOMMEN** Nur bei Birken. Erscheint von August bis Oktober. **WISSENSWERTES** Ohne spezielle Vorbehandlung verursacht dieser Pilz schwere Bauchkoliken. **Giftig**.

Grubiger Milchling

— *Lactarius scrobiculatus*



Foto: Markus Flück

› kräftige Erscheinung
› auf kalkreichen Böden
› scharfe, gelb verfärbende Milch

MERKMALE Hut 6–20 cm, zitronengoldgelb, gezont, jung mit eingerolltem Rand, filzig; Lamellen cremefarben, gedrängt stehend, untermischt, herablaufend; Stiel mit goldgelben Gruben besetzt, dick und kurz, frühzeitig hohl; Fleisch blassgelb und fest; Geruch angenehm, scharfer Geschmack; Milch erst weiß, in Sekunden

schwefelgelb verfärbend, reichlich, brennend scharf. **VORKOMMEN** In Nadelwäldern, bei Fichten. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Durch die schnell schwefelgelb verfärbende Milch ist er gut zu erkennen. **Giftig**.

Fichten-Reizker

— *Lactarius deterrimus*



Foto: Markus Flück

› in Fichtenkulturen, oft massenhaft
› Bratpilz
› mittelmäßiger Speisepilz

MERKMALE Hut 3–10 cm, orangerot, undeutlich gezont, alt zunehmend grün marmoriert, trichterig; Lamellen orangegelb, alt graugrün fleckend, mäßig gedrängt, brüchig, gerade angewachsen bis kurz herablaufend; Stiel orangerot, kurz, zylindrisch, hohl; Fleisch gelblich; Geruch obstartig; Milch karottenrot, nach 15 Minuten

weinrot, erst mild, dann bitterlich. **VORKOMMEN** In Nadelwäldern, bei Fichten. Erscheint von August bis November. **WISSENSWERTES** Alle orangerot milchenden Milchlinge sind essbar. Sie eignen sich aber nur als Bratpilze, da sie im Mischgericht oft mit einem bitteren Geschmack hervorschmecken. **Essbar**.

Lachs-Reizker

— *Lactarius salmonicolor*



Foto: Markus Flück

› bei Weißtannen, oft massenhaft
› Bratpilz
› guter Speisepilz

MERKMALE Hut 4–12 cm, blass bis lebhaft orange, mit orangefarbener Zonierung; Lamellen orange, untermischt, bisweilen gegabelt, gerade angewachsen bis kurz herablaufend; Stiel orange, mit wenigen flachen, dunkleren Gruben besetzt, hohl; Fleisch ockerblass; Geruch schwach obstartig; Milch orangerot, nach 1 Stunde weinrot, etwas bitter.

VORKOMMEN In Nadelwäldern. Erscheint von August bis November.
WISSENSWERTES Der Lachs-Reizker bevorzugt kalkreiche Böden. Ähnlich sind der Edel-Reizker *(L. deliciosus)* und der Kiefern-Reizker *(L. semisanguifluus)*. **Essbar**.

Rotbrauner Milchling

— *Lactarius rufus*



Foto: Markus Flück

› massenhaft auf sauren Böden
› weiß milchend
› mit spitzem Buckel

MERKMALE Hut 3–8 cm, rotbraun, purpurrotbraun, ungezont, flach gewölbt, dann trichterig, mit spitzem Buckel; Lamellen fleischrötlich, mäßig gedrängt stehend, untermischt, gerade angewachsen bis kurz herablaufend; Stiel etwas heller als der Hut, zylindrisch, alt hohl; Fleisch weißlich; Geruch ausgeprägt harzig; Milch weiß, reichlich, nach kurzer

Verzögerung scharf. **VORKOMMEN** In Nadelwäldern. Erscheint von Juni bis Oktober. **WISSENSWERTES** Es gibt viele rotbraune Milchlingsarten. Für sie alle gilt: Diejenigen mit milder Milch sind essbar. **Kein Speisepilz**.

Milchbrätling

— Lactarius volemus



Foto: Markus Flück

› auffallend reichlicher Milchfluss
› stark rückgängig
› schonenswert

MERKMALE Hut 5–15 cm, orangefuchsig, alt niedergedrückt, matt, feinsamtig; Lamellen blassgelb, Druckstellen braunfleckend, gedrängt, bauchig, untermischt, gerade angewachsen bis kurz herablaufend; Fleisch weiß, dann bräunlich, fest, selten madig; Geruch nach Hering oder Krebsfleisch; milder Geschmack; Milch weiß, auffallend reichlich

mit mildem Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von Juni bis Oktober. **WISSENSWERTES** Diesen Milchling erkennt man sofort an seinem aufdringlich heringsartigen Geruch, der sich beim Braten verliert. **Essbar**.



Goldzahn-Schneckling

— Hygrophorus chrysodon



Foto: Markus Flück

- › goldfarbener Hutrand
- › oft bei Rot-Buchen
- › kalkliebend

MERKMALE Hut 3–7 cm, jung weiß, später gelblich, stumpf gebuckelt, Oberfläche stark schleimig, Rand goldgelb geflockt; Lamellen weiß, etwas entfernt stehend, am Stiel angewachsen bis herablaufend; Schneiden oft gelbflockig; Stiel weiß, zylindrisch; Fleisch weiß, weich; Geruch angenehm, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Laub- und

Nadelwäldern. Erscheint von August bis November. **WISSENSWERTES** Verwechslungen mit dem Verfärbenden Schneckling *(H. discoxanthus)* sind möglich. Dieser ist eher größer und riecht etwas harzig. **Essbar**.

Elfenbein-Schneckling

— Hygrophorus eburneus



Foto: Markus Flück

› Verwechslungsgefahr
› hauptsächlich bei Rot-Buchen
› kalkliebend

MERKMALE Hut 3–8 cm, weiß, elfenbeinfarbig, alt wellig verbogen, dünnfleischig, Oberfläche schleimig, trocken fettig; Lamellen weiß, breit, entfernt stehend und herablaufend, mit glatten Schneiden; Stiel weiß, von klebrigem Schleim überzogen, Basis verjüngt; Fleisch weiß; Geruch schwach, eher dumpf, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In

Laubwäldern. Erscheint von August bis November. **WISSENSWERTES** Bei weißen Pilzen ist immer die Gefahr einer Verwechslung mit dem tödlich giftigen Spitzhütigen Knollenblätterpilz *(Amanita virosa)* gegeben. **Essbar**.



Orange-Schneckling

— *Hygrophorus pudorinus*



Foto: Markus Flück

› unter der Huthaut orange
› Geruch nach Terpentin
› kalkliebend

MERKMALE Hut 5–15 cm, zart lachsfarben, gewölbt bis abgeflacht, glatt, kaum schmierig, etwas klebrig, Rand lange eingerollt; Lamellen weiß, mit lachsrosafarbenem Reflex, entfernt stehend, weich, am Stiel angewachsen bis etwas herablaufend; Stiel weiß, Spitze mehlig bis schuppig, bisweilen lachsfarben überzogen, zylindrisch; Fleisch weiß; Geruch nach Terpentin, Geschmack mild bis unangenehm harzig.

VORKOMMEN Bei Tannen. Erscheint von August bis November.
WISSENSWERTES Der OrangeSchneckling kann als Speisepilz nicht empfohlen werden, obwohl er in manchen Gegenden gegessen wird. In der Gattung der Schnecklinge ist er einer der größeren Pilze. **Kein Speisepilz**.



Wohlriechender Schneckling

— Hygrophorus agathosmus



Foto: Markus Flück

› riecht nach Marzipan
› gerne auf Waldwiesen
› selten weiß gefärbt

MERKMALE Hut 4–8 cm, grau, selten weiß, Oberfläche feucht schleimig, trocken klebrig, glatt; Lamellen weiß bis cremefarben breit, am Stiel herablaufend; Stiel weiß oder blassbraun, zylindrisch, voll, flockig, Basis etwas verdickt; Fleisch weiß, zart; milder Geschmack.
VORKOMMEN In Nadelwäldern und auf Waldwiesen, hauptsächlich bei

Fichten. Erscheint von September bis Oktober. **WISSENSWERTES** Ein gutes Erkennungsmerkmal ist der ausgeprägte, charakteristische Marzipan-Geruch, der jedoch in einem Gericht nicht jedem zusagt. **Essbar**.

Glasigweißer Ellerling

— Camarophyllus virgineus (C. niveus)



Foto: Markus Flück

- › auf Wiesen und Weiden
- › oft typisch glasig weiß
- › erscheint im Spätherbst

MERKMALE Hut 1,5–4 cm, elfenbeinweiß, alt oft glasig, Rand durchscheinend gerieft; Lamellen weiß, entfernt stehend, am Stiel weit herablaufend; Stiel weiß, schlank, zylindrisch, voll, später hohl, Basis etwas verschmälert und bisweilen rosa; Fleisch wässerig weiß; Geruch unbedeutend, milder Geschmack. **VORKOMMEN** Hauptsächlich auf

extensiv bewirtschafteten Wiesen und Weiden. Erscheint von Oktober bis November. **WISSENSWERTES** Dieser kleine, einfarbige Pilz, der außerhalb von Wäldern auf Wiesen vorkommt, fruchtet nicht selten sogar in milden Wintermonaten. **Essbar**.

Papageien-Saftling

— Hygrocybe psittacina



Foto: Markus Flück

› bunte Färbung wie ein Papagei
› kleiner Pilz
› schonenswert

MERKMALE Hut 1,5–4 cm, grün, gelbgrün, orangefarben, ausblassend, stumpf gebuckelt, dünnfleischig, Oberfläche glatt, feucht schmierig; Lamellen gelblich, breit und bauchig, am Stiel angewachsen; Stiel grün bis orange gefärbt, zylindrisch, äußerst gebrechlich, hohl und schleimig; Fleisch zart mit grünen, gelben und orangen Farbtönen; geruchlos,

milder Geschmack. **VORKOMMEN** Auf Wiesen und Weiden. Erscheint von September bis November. **WISSENSWERTES** Jung fällt er durch die grünen Hüte und geringe Größe zwischen den Gräsern kaum auf. Saftlinge kommen nur auf extensiv bewirtschafteten Wiesen und Weiden vor. **Kein Speisepilz**.

Stumpfer Saftling

— Hygrocybe chlorophana



Foto: Markus Flück

› auffallend gelb gefärbt
› auf Wiesen
› auch auf Waldlichtungen

MERKMALE Hut 2–5 cm, jung orangegelb, schwefelgelb, ausblassend, mit stumpfem Buckel, dünnfleischig, meist durchscheinend gerieft; Lamellen gelb, breit, ausgebuchtet angewachsen; Stiel orange bis schwefelgelb, zylindrisch, voll, alt wattig ausgestopft bis hohl; Fleisch blassgelb; geruchlos, milder Geschmack. **VORKOMMEN** Auf Wiesen,

an Waldrändern und auf Waldlichtungen. Erscheint von September bis November. **WISSENSWERTES** Es gibt weitere gelb gefärbte Saftlinge, die alle nicht als Speisepilze geeignet sind. Alle Saftlinge sind als schonenswert zu betrachten. **Giftig**.

Kirschroter Saftling

— Hygrocybe coccinea



Foto: Markus Flück

› satt rote Farbtöne
› ausblassend
› auf Wiesen
› schonenswert

MERKMALE Hut 2–6 cm, leuchtend kirschrot, ausblassend, stumpfkegelig, dünnfleischig, Oberfläche glatt; Lamellen rotorange, am Stiel breit angewachsen und etwas herablaufend; Stiel kirschrot bis orangerot, zylindrisch, Oberfläche glatt, brüchig und längsfaserig;

Fleisch rötlich; fast geruchlos, milder Geschmack. **VORKOMMEN** Auf Wiesen, selten. Erscheint von September bis November. **WISSENSWERTES** Regen und Sonne lassen sein prächtiges Rot schon bald strohgelblich ausblassen, so dass er plötzlich unauffällig erscheint. **Kein Speisepilz**.

Violetter Lacktrichterling

— Laccaria amethystea (L. amethystina)



Foto: Markus Flück

› in allen Teilen violett
› ausblassend
› weit verbreitet

MERKMALE Hut 2–5 cm, lebhaft violett, ausblassend, Rand anfangs eingerollt, alt niedergedrückt, oft verbogen, dünnfleischig; Lamellen lebhaft violett, dick, entfernt stehend, gerade angewachsen bis kurz herablaufend; Stiel violett, weiß längsfaserig, dünn und lang, zylindrisch, voll; Fleisch violett, elastisch; ohne besonderen Geruch und

Geschmack. **VORKOMMEN** In Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von Juni bis November. **WISSENSWERTES** Durch seine in allen Teilen violette Färbung und seine geringe Größe ist er gut zu erkennen. Obwohl die Huthaut und der Stiel oft ausblassen, sind die Lamellen auf der Hutunterseite davon kaum betroffen. **Essbar**.

Rötlicher Lacktrichterling

— *Laccaria laccata*



Foto: Markus Flück

› in allen Teilen ziegelrot
› ausblassend
› an feuchten Stellen

MERKMALE Hut 2–5 cm, lederbraun bis ziegelrot, Rand anfangs eingerollt, alt niedergedrückt, oft verbogen, dünnfleischig; Lamellen rosa, fleischrot, dick, entfernt stehend, gerade angewachsen bis kurz herablaufend; Stiel ziegelrot, weiß längsfaserig, dünn und lang, zylindrisch, voll; Fleisch ziegelrot, elastisch; mit würzigem Geruch und

mildem Geschmack. **VORKOMMEN** In Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von Juni bis November. **WISSENSWERTES** In Gestalt und Größe sieht er dem Violetten Lacktrichterling *(L. amethystea)* sehr ähnlich. **Essbar**.

Kaffeebrauner Gabel-trichterling

— Pseudoclitocybe cyathiformis



Foto: Markus Flück

› auffallend dünnfleischig
› auf Holzlagerstellen
› auf Erde und morschem Holz

MERKMALE Hut 3–8 cm, graubraun, dunkelbraun, hygrophan, alt tief trichterförmig, dünnfleischig; Lamellen aschgrau, herablaufend, typisch gegabelt, am Stielansatz queraderig verbunden; Stiel braun, teilweise weiß überfasert, relativ dünn, zylindrisch, Basis verdickt, weißfilzig; Fleisch grau, wässerig; Geruch unbedeutend, milder Geschmack.

VORKOMMEN In Wäldern, seltener auch auf Wiesen. Erscheint von Oktober bis November. **WISSENSWERTES** Der Kaffeebraune Gabeltrichterling ist ein später Herbstpilz, der bis zu den ersten Frösten vorkommt. **Essbar**.

Mönchskopf

— Clitocybe geotropa



Foto: Markus Flück

› stattliche Erscheinung
› auf kalkhaltigen Böden
› in lichten Wäldern

MERKMALE Hut 5–20 cm, blassbraun, im Alter creme bis weißlich, matt, jung schon tellerartig ausgebreitet, schließlich trichterig mit kleinem Buckel, Rand kammartig gerieft und lange eingerollt; Lamellen elfenbeinfarben, dicht stehend, stark herablaufend; Stiel cremefarben, kräftig und voll, im Alter zäh, Basis verdickt; Fleisch weiß bis cremefarben, fest, jung knackig; Geruch süßlich aromatisch, milder

Geschmack **VORKOMMEN** In Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von September bis November. **WISSENSWERTES** Er bildet gerne Hexenringe, die nicht selten einen Durchmesser von über 10 m aufweisen. Durch dieses Auftreten in Ringen und die stattliche Größe ist er oft ein sehr ergiebiger Speisepilz. **Essbar**.

Bleiweißer Firnistrichterling

— Clitocybe phyllophila



Foto: Markus Flück

› weißer, sehr giftiger Pilz
› auf Nadelstreu
› auch auf Blättern

MERKMALE Hut 2–6 cm, mit weißem Firnis überzogen, darunter schmutzig braun, seidenmatt, gewölbt, bald abgeflacht und etwas vertieft, dünnfleischig; Lamellen weiß bis cremefarben, untermischt, am Stiel schwach herablaufend; Stiel weiß, später blass braunrötlich, zylindrisch, längsfaserig, Basis stark weißfilzig; Fleisch weiß, fest;

Geruch aromatisch, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Der Bleiweiße Firnistrichterling gehört zu den sehr giftigen Arten. Generell gilt: Vorsicht beim Sammeln von weißen Pilzen! **Sehr giftig**.

Nebelkappe

— Clitocybe nebularis (Lepista nebularis)



Foto: Markus Flück

- › Verwechslungsgefahr!
- › wird mittlerweile als giftig eingestuft
- › schnellwüchsig
- › im Spätherbst, oft in Massen

MERKMALE Hut 6–15 cm, graubraun bis aschgrau, jung stark gewölbt, dann abgeflacht, schließlich niedergedrückt, bereift; Lamellen cremefarben, gedrängt, leicht vom Hutfleisch ablösbar, am Stiel kurz herablaufend; Stiel blass graubraun, kräftig, längsfaserig, Basis keulig; Fleisch weiß; Geruch charakteristisch süßlich, säuerlicher Geschmack.

VORKOMMEN In Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von September bis November. **WISSENSWERTES** Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen ist die Nebelkappe für viele Personen auch gekocht unverträglich und kann Krebs auslösen. **Giftig**.

Mai-Ritterling, Georgs-Ritterling

— Calocybe gambosa



Foto: Markus Flück

- › Verwechslungsgefahr!
- › begehrter Speisepilz
- › erscheint im Frühling
- › Geruch kräftig mehlartig

MERKMALE Hut 5–10 cm, weiß, cremefarben, bisweilen ockergelblich, matt, jung halbkugelig, dann gewölbt, schließlich ausgebreitet und verbogen, auffallend dickfleischig; Lamellen weiß, gedrängt stehend, ausgebuchtet angewachsen; Stiel weiß, kräftig; Fleisch weiß, fest;

Geruch und Geschmack mehlartig. **VORKOMMEN** In Laub- und Nadelwäldern, an Waldrändern. Erscheint von April bis Juni. **WISSENSWERTES** Achtung vor Verwechslungen mit dem ebenfalls im Frühling vorkommenden, sehr giftigen Ziegelroten Risspilz *(Inocybe erubescens)*! **Essbar**.

Violetter Rötelritterling

— Lepista nuda



Foto: Markus Flück

- › guter Speisepilz
- › erster Schub oft bereits im Mai
- › in Laub- und Nadelstreu

MERKMALE Hut 5–15 cm, jung lebhaft violett, dann bräunlich lila, gewölbt bis ausgebreitet, Oberfläche glatt, matt; Lamellen lila, mäßig gedrängt, am Stiel ausgebuchtet angewachsen; Stiel violett, weiß überfasert, zylindrisch bis keulig, Basis mit dem Substrat stark verwachsen; Fleisch violett, ausblassend; Geruch fruchtig-parfümiert,

milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von September bis November. **WISSENSWERTES** Sehr ähnlich ist der blassere, stärker riechende, ungenießbare Blassblaue Rötelritterling *(L. glaucocana)*. **Essbar**.

Rötlicher Holzritterling

— Tricholomopsis rutilans



Foto: Markus Flück

- › besondere Farbenpracht
- › Lamellen gelb
- › auf oder neben Nadelholzstrünken

MERKMALE Hut 5–15 cm, auf gelbem Grund gänzlich mit kleinen weinroten bis purpurroten, filzigen Schuppen bedeckt; Lamellen leuchtend gelb, untermischt, am Stiel ausgebuchtet bis breit angewachsen; Stiel purpurrot, zylindrisch bis keulig, meist kräftig, voll, im Alter auch hohl, filzig; Fleisch hellgelb, bisweilen wässerig, weich;

Geruch säuerlich, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis September. **WISSENSWERTES** Seine kontrastreiche Farbenpracht ist einmalig. In kleinen Mengen als Mischpilz verwendbar. **Nach Abbrühen essbar**.

Grünling

— Tricholoma equestre (T. flavovirens)



Foto: Markus Flück

› auf Wiesen, am Waldrand
› kann tödlich giftig sein
› rückgängige Tendenz

MERKMALE Hut 5–10 cm, grüngelber Grund, fein braunfuchsig geschuppt, Rand heller, ausgebreitet mit stumpfem Buckel; Lamellen gelb, untermischt, gedrängt stehend, am Stiel ausgebuchtet angewachsen; Stiel grüngelb, zylindrisch, glatt; Fleisch weißlich; Geruch mehlartig, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und

Laubwäldern. Erscheint von September bis November.
WISSENSWERTES Kürzlich wurde bekannt, dass er nach wiederholtem Genuss starke Vergiftungen hervorrufen kann. Der Grünling enthält eine muskelzerstetzende Substanz und kann deshalb sogar tödlich giftig sein. **Giftig.**

Violettbrauner Schwefelritterling

— *Tricholoma sulphureum* var. *bufonium*



Foto: Markus Flück

› häufig
› aufdringlich leuchtgasartiger Geruch
› attraktive Erscheinung

MERKMALE Hut 3–7 cm, purpurviolettbraun, feinschuppig, gewölbt, schließlich abgeflacht, Rand scharf; Lamellen schwefelgelb, breit, sehr entfernt stehend, ausgebuchtet angewachsen; Stiel schwefelgelb, zylindrisch, voll, mit weißem Basalfilz; Fleisch schwefelgelb, grünlich gelb, fest; Geruch widerlich, aufdringlich leuchtgasartig, milder

unangenehmer Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Sehr ähnlich ist der Grünling *(T. eques-tre)*, der aber angenehm mehlartig riecht. **Giftig**.



Seifen-Ritterling

— Tricholoma saponaceum



Foto: Markus Flück

- › Farbe sehr veränderlich
- › Geruch nach unparfümierter Seife
- › gesellig

MERKMALE Hut 4–8 cm, oliv, graubraun, graugrün, schwärzlich, alt abgeflacht mit heruntergebogenem Rand, unregelmäßig gelappt; Lamellen cremefarben bis grüngelb, wachsig, entfernt stehend, dick; Stiel cremefarben, längsfaserig graubraun geschuppt, zylindrisch; Fleisch weiß, bisweilen rötlich anlaufend; Geruch nach unparfümierter

Seife, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von September bis November. **WISSENSWERTES** Der Seifenritterling ist farblich ein äußerst veränderlicher Pilz und täuscht dadurch manchen Sammler. **Kein Speisepilz**.

Tiger-Ritterling

— *Tricholoma pardalotum (T. pardinum)*



Foto: Markus Flück

› kalkliebend
› nicht jedes Jahr häufig
› kräftiger Habitus

MERKMALE Hut 4–12 cm, weißer Grund, fein silbergrau, dunkelgrau geschuppt, Rand lange eingerollt; Lamellen weiß, breit, nicht gedrängt stehend, stark ausgebuchtet bis fast frei, Schneiden oft tränend; Stiel weiß, Spitze oft von wässrigen Tröpfchen besetzt, bräunlich längsfaserig bis leicht schuppig, Basis etwas verdickt; Fleisch weiß;

Geruch mehlartig, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern. Nicht jedes Jahr häufig, tritt in Süddeutschland, in Tirol (Österreich) und in der Schweiz auf. Erscheint von August bis Oktober. **WISSENSWERTES** Der Tiger-Ritterling erzeugt lang anhaltende, heftige Darmstörungen und darf auf keinen Fall unterschätzt werden. **Giftig**.

Erd-Ritterling

— *Tricholoma terreum*



Foto: Markus Flück

› kalkliebend
› besonders bei Kiefern
› giftig, da er eine muskelzersetzende Substanz enthält.

MERKMALE Hut 3–8 cm, hell bis dunkel mausgrau, oft mit stumpfem Buckel, dünnfleischig, Oberfläche matt, feinfilzig; Lamellen weiß, dann typisch blass aschgrau, ausgebuchtet angewachsen und mit Zahn herablaufend; Stiel weiß bis grauweiß, zylindrisch, jung voll, später hohl, glatt, bisweilen Basis etwas verdickt; Fleisch weiß, brüchig; fast

geruchlos, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadelwäldern. Erscheint von August bis November. **WISSENSWERTES** Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann der Erd-Ritterling tödlich giftig sein. **Giftig**.



Weißer Rasling

— Lyophyllum connatum



Foto: Markus Flück

› erscheint büschelig
› an grasigen Waldwegrändern
› einzigartiger Geruch

MERKMALE Hut 3–6 cm, weiß, feucht blassgrau, matt bis seidig glänzend; Lamellen weiß, später cremefarben, sehr gedrängt stehend, am Stiel etwas herablaufend; Stiel weiß, Spitze weiß bereift, zylindrisch, verbogen; Fleisch weiß, glasig; Geruch ähnlich dem des Lerchensporns, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern.

Erscheint von August bis Oktober. **WISSENSWERTES** Seit vor Jahren ein mutagen wirkender, d. h. das Erbgut verändernder Stoff bei ihm entdeckt wurde, kann er nicht als Speisepilz empfohlen werden. Früher stand der Pilz viel auf dem Speiseplan. **Giftig**.

Gepanzerter Rasling

— *Lyophyllum loricatum*



Foto: Markus Flück

- › erscheint büschelig
- › in Wäldern, an Wegen
- › Fleisch auffallend elastisch

MERKMALE Hut 3–10 cm, olivbraun bis kastanienbraun, stumpf gebuckelt bis etwas niedergedrückt, biegsam, mit dicker, knorpeliger Haut, wie gepanzert; Lamellen weiß, gedrängt stehend, zäh, am Stiel breit bis etwas ausgebuchtet angewachsen; Stiel weiß bis hellbräunlich, meist verbogen; Fleisch weiß; Geruch unbedeutend, milder Geschmack.

VORKOMMEN Meist bei Laubbäumen, in Wäldern. Erscheint von August bis Oktober. **WISSENSWERTES** Mit seiner äußerst kompakten Fleischkonsistenz eignet sich der Gepanzerte Rasling bestens für viele verschiedene Gerichte. **Essbar**.



Gefleckter Rübling

— *Collybia maculata*



Foto: Markus Flück

› gesellig und oft in Ringen wachsend
› bitterer Geschmack
› rostfleckig

MERKMALE Hut 4–10 cm, weißer Grund, unregelmäßig rostbraun gefleckt, Oberfläche matt und glatt; Lamellen weiß, sehr gedrängt stehend, später rotbraun fleckend, gerade bis ausgebuchtet angewachsen; Stiel weiß mit rostbraunen Flecken, zylindrisch, bisweilen drehwüchsig, längsfaserig; Fleisch weiß, zäh; Geruch holzartig, bitterer

Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von Juli bis November. **WISSENSWERTES** Man erkennt den Gefleckten Rübling gut an seinem weißen Hut und Stiel, die bald rostig flecken. **Kein Speisepilz**.

Breitblättriger Rübling

— *Megacollybia* (syn. *Oudemansiella) platyphylla*



Foto: Markus Flück

› an morschen Strünken und vergrabenem Holz
› häufig
› schmeckt oft bitter

MERKMALE Hut 5–15 cm, graubraun, ausblassend, radialfaserig, Rand alt scharf und oft etwas eingerissen; Lamellen erst weiß, dann cremefarben, auffallend breit, entfernt stehend, ausgebuchtet angewachsen, Schneiden gekerbt; Stiel weißlich, sehr formenreich, längsrillig, Basis mit langen, weißen Mycelsträngen; Fleisch weiß, im

Stiel faserig; Geruch erdig, moderig, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von Mai bis Oktober. **WISSENSWERTES** Er schmeckt oft etwas bitter und ist deshalb nicht empfehlenswert. **Kein Speisepilz**.

Samtfußrübling, Winterrübling

— *Flammulina velutipes*



Foto: Markus Flück

› wächst im Winter
› gerne auf Weide- oder Eschenholz
› samtiger Stiel

MERKMALE Hut 3–5 cm, honigfarben, orangegelb, alt flatterig, Oberfläche glatt, schmierig, Rand heller und durchscheinend gerieft; Lamellen weiß bis lachsfarben, auffallend bauchig und entfernt stehend, gerade bis fast ausgebuchtet angewachsen, Stielspitze gelb; Stiel gegen die Basis zunehmend schwarz feinsamtig, zylindrisch, voll, alt hohl; Fleisch cremefarben; Geruch angenehm, milder Geschmack.

VORKOMMEN An totem Laubholz, büschelig. Erscheint von Oktober bis April. **WISSENSWERTES** Seit einigen Jahren ist er als Kulturpilz erhältlich. Er ist einer der wenigen Speisepilze, die im Winterhalbjahr bei tiefen Temperaturen fruchten. **Essbar**.



Nelken-Schwindling

— Marasmius oreades



Foto: Markus Flück

- › nur die Hüte verwenden
- › in Ringen, auf Wiesen
- › kommt auch im Rasen vor

MERKMALE Hut 2–5 cm, feucht rotbräunlich, trocken lederfarben ausblassend, hygrophan, oft stumpf gebuckelt, dünnfleischig, Oberfläche glatt, Rand gekerbt; Lamellen schmutzig weiß, entfernt stehend, auffallend breit, ausgebuchtet angewachsen; Stiel cremefarben bis lederfarben, elastisch, voll, zäh; Fleisch weiß; Geruch

aromatisch, milder Geschmack. **VORKOMMEN** Auf Wiesen. Erscheint von Mai bis November. **WISSENSWERTES** Der Nelken-Schwindling hat im Gegensatz zu den verschiedenen Trichterlingen weit entfernt stehende Lamellen und einen zähen Stiel. **Essbar**.

Gurkenschnitzling

— Macrocystidia cucumis



Foto: Markus Flück

› bei Gräsern und Kräutern
› feuchtigkeitsliebend
› oft aufdringlich gurkenartiger Geruch

MERKMALE Hut 2–6 cm, dunkelbraun, Rand ausgeblasst, kegelig bis abgeflacht, Oberfläche samtig, Rand durchscheinend gerieft; Lamellen weiß bis lachsfarben, mäßig gedrängt stehend, am Stiel ausgebuchtet angewachsen; Stiel dunkelbraun, ganze Länge fein weiß bereift, Spitze heller, zylindrisch, schlank, voll bis hohl, samtig, Basis etwas knorpelig; Fleisch dunkelbraun; Geruch gurkenartig, milder Geschmack.

VORKOMMEN In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Er ist an seinem intensiven gurkenartigen Geruch und dem büscheligen Auftreten leicht zu erkennen. **Kein Speisepilz**.

Rettich-Helmling

— *Mycena pura*



Foto: Markus Flück

› farblich variabel
› auf Nadel- und Laubstreu
› kleiner, häufiger Pilz

MERKMALE Hut 2–5 cm, blasslila, rosaviolett, jung glockig, dann flach mit schwachem Buckel, Rand durchscheinend gerieft; Lamellen weiß, breit, mäßig entfernt stehend, am Stiel ausgebuchtet angewachsen; Stiel grauviolett, blass, weißlich, schlank, hohl, auffallend gebrechlich, Oberfläche glatt; Fleisch graulila, wässerig; Geruch und Geschmack

charakteristisch rettichartig. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern, von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Im Rettich-Helmling wurde in geringer Menge das Nervengift Muscarin nachgewiesen. **Giftig**.

Mehl-Räsling

— *Clitopilus prunulus*



› Verwechslungsgefahr!
› oft auf Waldwiesen, in Parks
› Fleisch brüchig, nicht elastisch
› mehliger Geruch

MERKMALE Hut 3–12 cm, weiß, cremefarben, blassgrau, jung gewölbt mit stark eingerolltem Rand, dann trichterförmig, Oberfläche glatt, matt; Lamellen weiß, später rosa, gedrängt stehend, am Stiel herablaufend, lassen sich leicht vom Hutfleisch abtrennen; Stiel weiß, zylindrisch, nicht selten exzentrisch, Basis oft keulig, aber auch verjüngt, immer weißfilzig; Fleisch weiß, weich und brüchig; Geruch

und Geschmack mehlig. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Vorsicht vor Verwechslungen mit äußerst giftigen weißen Trichterlingen *(Clitocybe)*! **Essbar**.

Shiitake

— Lentinula edodes



Foto: Markus Flück

› einer der ältesten Zuchtpilze
› gilt in Asien als »König der Pilze«
› stärkt das Immunsystem

MERKMALE Hut 5–10 cm, braun, bisweilen mit gräulichen Tönen, besonders am Rand mit weißen Schuppen überzogen, Rand lange eingerollt; Lamellen weiß, untermischt, gedrängt stehend, breit; Stiel blassbräunlich, weiß geschuppt, meist gekniet, voll; Fleisch weiß, im Stiel zäh, sonst elastisch und weich; Geruch stark aromatisch,

lauchartig, milder Geschmack. **VORKOMMEN** Als Zuchtpilz auf Laubholzarten. Erscheint das ganze Jahr. **WISSENSWERTES** Er ist einer der ältesten Zuchtpilze der Welt und soll eine krebshemmende Wirkung haben. **Essbar**.

Gesäter Tintling

— Coprinus disseminatus



Foto: Markus Flück

› gesellig
› oft dicht aneinander gedrängte Hüte
› lebt auf vermodertem Holz

MERKMALE Hut 0,5–1,5 cm, hellocker, hellgrau, faltig gefurcht, glockig, häutig; Lamellen weiß, dann grauviolett-schwarz, entfernt stehend, gerade angewachsen, nicht zerfließend; Stiel weiß, zylindrisch, gegen die Basis oft gebogen, röhrig, kahl, glatt; Fleisch weißlich; ohne besonderen Geruch. **VORKOMMEN** Zu Hunderten auf

vermoderten Strünken. Erscheint von Mai bis Oktober.
WISSENSWERTES Der Gesäte Tintling nimmt unter den Tintlingen *(Coprinus)* eine Sonderstellung ein, da er als Einziger nicht tintenartig zerfließt. **Kein Speisepilz**.

Rauchblättriger Schwefelkopf

— Hypholoma capnoides



› Verwechslungsgefahr!
› auf Strünken, büschelig
› Fleisch im Stiel bräunlich

MERKMALE Hut 2–6 cm, gelb bis braungelb, Oberfläche jung seidig überzogen, später glatt; Lamellen rauchgrau, dann grauviolett, mäßig gedrängt stehend, am Stiel angewachsen; Stielspitze weißlich, seidig, gegen die Basis rostbraun, oft gebogen, schlank, hohl, feinfaserig; Fleisch weißlich, im Stiel bräunlich und zähfaserig; fast geruchlos, milder Geschmack. **VORKOMMEN** Auf totem Nadelholz. Erscheint von September bis Dezember. **WISSENSWERTES** Nicht immer ist er einfach

vom giftigen Grünblättrigen Schwefelkopf *(H. fasciculare)* zu unterscheiden. **Essbar**.

Ziegelroter Schwefelkopf

— *Hypholoma sublateritium*



Foto: Markus Flück

› auf Strünken, büschelig
› Fleisch im Stiel rot-bräunlich
› kein Speisepilz

MERKMALE Hut 4–12 cm, jung mit blass rötlichgelben, zerfetzten Velumresten besetzt, Mitte ziegelrötlich, Rand blasser; Lamellen blassgelb bis grauviolett, ausgebuchtet angewachsen; Stiel gelblich, gegen die Basis ziegelrot faserig, oft gekrümmt, Fleisch blassgelb, im Stiel rotbräunlich; Geruch muffig, bitterer Geschmack. **VORKOMMEN**

Auf totem Laubholz. Erscheint von April bis Dezember.
WISSENSWERTES Er unterscheidet sich von den übrigen Schwefelköpfen durch die größeren und kräftigeren Fruchtkörper und die ziegelrote Hutfarbe. **Kein Speisepilz**.

Grünblättriger Schwefelkopf

— Hypholoma fasciculare



Foto: Markus Flück

› auf Strünken, büschelig
› Fleisch im Stiel schwefelgelb
› giftig

MERKMALE Hut 2–7 cm, schwefelgelb, rostig braune Mitte, Oberfläche matt; Lamellen schwefelgelb bis grünlich braun, gedrängt stehend, gerade bis ausgebuchtet angewachsen; Stiel schwefelgelb, durch Schleierreste im unteren Teil rostig braun feinfaserig, gebogen; Fleisch schwefelgelb; Geruch unangenehm, sehr bitterer Geschmack.

VORKOMMEN Hauptsächlich auf totem Laubholz. Erscheint von April bis Dezember. **WISSENSWERTES** Der Grünblättrige Schwefelkopf ist der häufigste Vertreter aus dieser Gattung. Sehr ähnlich ist der essbare Rauchblättrige Schwefelkopf, der aber weißliches Fleisch und graue Lamellen hat. **Giftig**.



Ziegelroter Risspilz

— Inocybe erubescens (I. patouillardi)



Foto: Markus Flück

- › Verwechslungsgefahr!
- › in Wäldern und in Parks
- › kalkliebend
- › wächst im Frühling

MERKMALE Hut 3–8 cm, weißlich bis strohfarben, auf Druck rötend, gebuckelt, radialrissig; Lamellen erst weißlich, dann rostbraun, gedrängt stehend, breit, am Stiel ausgebuchtet angewachsen; Stiel jung weißlich, kräftig, voll, Basis bisweilen knollig; Fleisch weiß, im Stiel

schwach rötend; Geruch süßlich, milder Geschmack. **VORKOMMEN** Bei Laubbäumen. Erscheint von Mai bis Juli, selten später.
WISSENSWERTES Zur selben Zeit wie der Ziegelrote Risspilz erscheint der weiße, essbare Mai-Ritterling *(Calocybe gambosa)*. Verwechslungen führten schon zum Tode. **Sehr giftig**.

Erdblättriger Risspilz, Seidiger Risspilz

— Inocybe geophylla



Foto: Markus Flück

› Oberfläche seidig matt
› an grasigen, feuchten Stellen
› an Waldwegen

MERKMALE Hut 1–4 cm, weiß bis cremefarben, jung kegelig, gebuckelt, alt ausgebreitet, Oberfläche seidig matt, radialfaserig; Lamellen erst weißlich, dann braunocker, gedrängt stehend, ausgebuchtet angewachsen; Stiel weißlich, schlank und gebrechlich; Fleisch weiß, zart; Geruch spermatisch, schärflicher Geschmack.

VORKOMMEN In Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis November. **WISSENSWERTES** Genauso wie der Ziegelrote Risspilz *(I. erubescens)* enthält auch der Erdblättrige Risspilz in großer Konzentration das giftige Muscarin. **Giftig**.

Kegeliger Risspilz

— Inocybe rimosa (I. fastigiata)



Foto: Markus Flück

› entlang von Waldwegen
› häufig
› enthält das giftige Muscarin

MERKMALE Hut 2–6 cm, strohgelb bis braun, stets mit spitzem Buckel, stark radialrissig, faserig, matt; Lamellen blassgelb bis braun, mit weißen Schneiden, gedrängt stehend, untermischt, gerade bis ausgebuchtet angewachsen; Stiel weißlich bis bräunlich, Spitze weißflockig, zylindrisch, voll, längsfaserig; Fleisch weiß; mit

spermatischem Geruch, unangenehmer Geschmack. **VORKOMMEN** In Wäldern und Parks. Erscheint von Juni bis Oktober. **WISSENSWERTES** Eine Vergiftung durch den Kegeligen Risspilz macht sich durch Schweißausbrüche und schwere Bauchkoliken bemerkbar. Unter den Risspilzen sind die meisten Arten giftig. **Giftig**.

Rotschuppiger Raukopf

— *Cortinarius (Leprocybe) bolaris*



Foto: Markus Flück

› besonders bei Rot-Buchen
› auffälliger Pilz
› vergängliche rote Schuppen

MERKMALE Hut 3–8 cm, gewölbt bis ausgebreitet, Oberfläche auf weißlichem Grund rötlich geschuppt; Lamellen graubraun, dann zimtbraun, alt durch die reifen Sporen rostbraun gefärbt, nicht gedrängt, untermischt; Stiel auf hellem Grund rötlich schuppig, zylindrisch, oft verbogen; Fleisch weißlich, gilbend; Geschmack

rettichartig. **VORKOMMEN** In Laub- und Mischwäldern, bei Rot-Buchen. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Die roten Schuppen machen diesen Pilz sehr auffällig. Im Alter verschwinden die Schuppen und die Hüte werden kahl rotbraun. **Giftig**.

Spitzgebuckelter Raukopf

— Cortinarius (Leprocybe) rubellus (C. speciosissimus)



Foto: Markus Flück

› in Mooren, im Voralpengebiet
› in höheren Lagen häufig
› enthält ein Nierengift

MERKMALE Hut 3–8 cm, orangerot, rotbraun, spitz gebuckelt, Oberfläche feinschuppig, matt; Lamellen rotbraun, entfernt stehend, am Stiel ausgebuchtet angewachsen; Stiel hutfarben, voll, längsfaserig, Basis etwas verdickt, mehrmals gegürtelt; Fleisch blass rotbraun; Rettichgeruch. **VORKOMMEN** In feuchten Fichtenwäldern. Erscheint

von Juli bis September. **WISSENSWERTES** Dieser Pilz enthält in hoher Konzentration das Nierengift Orellanin, das bei einer Vergiftung tödliche Folgen haben kann. **Tödlich giftig**.

Dunkelvioletter Schleierling

— Cortinarius (Cortinarius) violaceus



Foto: Markus Flück

› besonders schöner Pilz
› schonenswert
› wird auch Mitternachtspilz genannt

MERKMALE Hut 4–15 cm, dunkelviolett, alt fast schwarzbraun, Oberfläche filzig bis schuppig; Lamellen violett mit flockiger Schneide, durch den Sporenstaub rostbraun, entfernt stehend; Stiel dunkelviolett, trocken, vom Schleier oft rostbraun genattert, Basis besonders jung, keulig; Fleisch in Hut und Stiel violett, fest, marmoriert, dick; Geruch

schwach nach Zedernholz. **VORKOMMEN** In Laub- und Nadelwäldern, auch in Mooren. Erscheint von August bis Oktober. **WISSENSWERTES** Der Dunkelviolette Schleierling ist in Europa weit verbreitet, aber mit rückläufiger Tendenz. In der Gattung Schleierlinge sind nicht viele essbare Arten bekannt. **Essbar**.

Schleiereule

— Cortinarius (Phlegmacium) praestans



Foto: Markus Flück

› beeindruckend großer Pilz
› auf tonigen Kalkböden
› vielerorts selten

MERKMALE Hut bis 25 cm, braunviolett, erst kugelig, dann gewölbt, alt flach, dickfleischig, glatt, schmierig, Rand im Alter runzelig; Lamellen gelblich grau bis bräunlich, gedrängt stehend, mit gekerbten Schneiden; Stiel weißlich, mit weißviolettem Schleier überzogen, bauchig bis knollig, kräftig, voll; Fleisch weißlila, fest; fast geruchlos,

milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Laubwäldern, seltener bei Nadelbäumen. Erscheint von September bis November.
WISSENSWERTES Er sollte nur bei massenhaftem Auftreten gesammelt werden. **Essbar**.



Anis-Klumpfuß

— Cortinarius (Phlegmacium) odorifer



Foto: Markus Flück

- › Verwechslungsgefahr!
- › auf kalkreichen Böden
- › bei Tannen und Fichten
- › starker Anisgeruch

MERKMALE Hut 4–10 cm, kupferrot, auch mit gelben Farbtönen, dickfleischig, feucht schleimig; Lamellen grüngelb bis rostbraun, gedrängt stehend, Schneiden gekerbt; Stiel gelbgrün, mit blassem, haarigem Schleier überzogen, kräftig, kurz, Basis mit deutlich gerandeter, dicker Knolle; Fleisch gelbgrün, kompakt; starker

Anisgeruch milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadelwäldern. Erscheint von September bis Oktober. **WISSENSWERTES** Vorsicht vor Verwechslungen mit dem tödlich giftigen Schöngelben Klumpfuß *(C. (Phlegmacium) splendens)*. **Essbar**.

Falscher Pfifferling, Falscher Eierschwamm

— *Hygrophoropsis aurantiaca*



Foto: Markus Flück

› Doppelgänger vom Echten Pfifferling
› wächst auch auf Sägemehl
› Lamellen nicht queraderig verbunden

MERKMALE Hut 2–7 cm, feucht leuchtend orange, sonst gelb, ausblassend, flach bis trichterig, jung samtig, später verkahlend; Lamellen lebhaft orange, gegen den Hutrand gegabelt, weit herablaufend; Stiel orangegelb, ausblassend, meist etwas verbogen,

zentral oder exzentrisch, Basis zugespitzt; Fleisch gelblich bis orangegelb, zäh; Geruch und Geschmack unauffällig. **VORKOMMEN** Auf dem Boden oder auf vermodertem Nadelholz. Erscheint von September bis Oktober. **WISSENSWERTES** Führt bei anfälligen Personen zu unangenehmen Verdauungsstörungen. **Kein Speisepilz**.



Kahler Krempling

— Paxillus involutus



Foto: Markus Flück

› auf sauren Böden, häufig
› eingerollter Hutrand
› verfärbt braun

MERKMALE Hut 5–15 cm, blass ockerbraun, flach bis trichterig, Oberfläche feinfilzig, Rand stark eingerollt, deutlich gerippt; Lamellen cremefarben bis rostbraun, bei Berührung braun fleckend, weit herablaufend; Stiel schmutzig gelb, braunrötlich, zylindrisch, voll, kräftig; Fleisch im Schnitt gelb, dann braun, weich; Geruch und

Geschmack säuerlich. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von Juli bis November. **WISSENSWERTES** Erfahrungen haben gezeigt, dass er nach wiederholtem Genuss schwere bis tödliche Vergiftungen hervorrufen kann. **Giftig**.

Samtfuß-Krempling

— Paxillus atrotomentosus



Foto: Markus Flück

› Stiel samtig überzogen
› exzentrisch gestielt
› große Fruchtkörper

MERKMALE Hut 5–15 cm, hell bis dunkelbraun, muschelförmig, filzig, mit eingerolltem Rand; Lamellen ockergelb, auf Druck braun fleckend, gedrängt stehend, weit herablaufend; Stiel schwarzbraun samtig, kurz und kräftig, exzentrisch; Fleisch blassgelb, weich, bei feuchter Witterung sehr wasserhaltig; Geruch säuerlich, bitterer Geschmack.

VORKOMMEN In Nadelwäldern, in Gruppen auf morschen Strünken von Nadelbäumen. Erscheint von Juli bis November. **WISSENSWERTES** Man erkennt ihn gut an den großen Fruchtkörpern und dem schwarzen samtigen Stiel. **Kein Speisepilz**.



Kuhmaul, Großer Gelbfuß

— Gomphidius glutinosus



Foto: Markus Flück

› Stielbasis gelb
› von Schleim überzogen
› guter Speisepilz

MERKMALE Hut 5–12 cm, graubraun bis schokoladenbraun, ausblassend, oft schwarzfleckig, ausgebreitet bis trichterig, glasig schleimig; Lamellen weiß bis rußig grau, entfernt stehend, gegabelt; Stiel blass bis schmutzig braun, schleimig, Basis unter der schleimigen Haut lebhaft gelb; Fleisch weiß, grauend, in der Stielbasis gelb und holzig, sonst zart; Geruch unbedeutend, milder Geschmack.

VORKOMMEN Hauptsächlich bei Fichten, in Wäldern und auf Weiden. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Entfernt man seine unappetitliche Huthaut, ist er ein wohlschmeckender Speisepilz. **Essbar**.



Filziger Gelbfuß

— Gomphidius helveticus (Chroogomphus helveticus)



Foto: Markus Flück

› Verwechslungsgefahr
› verfärbt sich beim Kochen violett
› selten in kleinen Gruppen
› in mittleren und höheren Lagen

MERKMALE Hut 3–8 cm, bräunlich bis orange, filzig, matt, nur bei feuchter Witterung schmierig, Rand lange eingebogen; Lamellen orangeocker, dann schwärzlich, gegabelt, herablaufend; Stiel hutfarben, bisweilen mit mehr orangefarbenen Tönen, kräftig, voll, Basis verjüngt; Fleisch gelborange, fest; Geruch fruchtartig, milder

Geschmack. **VORKOMMEN** Bei Fichten und Kiefern, einzeln. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Vorsicht vor Verwechslungen mit dem tödlich giftigen Spitzgebuckelten Raukopf *(Cortinarius rubellus)*. **Essbar**.

Kupferroter Gelbfuß

— *Gomphidius rutilus (Chroogomphus rutilus)*



Foto: Markus Flück

› verfärbt sich beim Kochen violett
› kalkliebend
› bei zweinadligen Kiefern

MERKMALE Hut 3–8 cm, braun, ockerbraun, mit kupferrotem Farbton, bisweilen gebuckelt, glatt, feucht schmierig, faseriges Velum; Lamellen graulila bis schwärzlich, gegabelt, am Stiel herablaufend; Stiel ocker, kupferrötlich faserig genattert, zylindrisch bis bauchig, voll, Basis verjüngt; Fleisch blassorange, lachsfarben, fest; Geruch unbedeutend,

nussartiger Geschmack. **VORKOMMEN** Bei zweinadligen Kiefernarten. Erscheint von Juni bis Oktober. **WISSENSWERTES** Dem Kupferroten Gelbfuß sehr ähnlich ist der kalkmeidende Filzige Gelbfuß *(G. helveticus)*. **Essbar**.



Anis-Zähling

— *Lentinellus cochleatus*



Foto: Markus Flück

› beeindruckende Aniskomponente
› auf moderigen Strünken
› dient jung als Gewürzpilz

MERKMALE 2–6 cm, braun, trompetenförmig, glatt; Lamellen weiß bis blass fleischfarben, untermischt, weit herablaufend, Schneiden gekerbt; Stiel dunkel, oft exzentrisch, voll und zäh; Fleisch weißlich, lederig, im Alter zäh; Geruch anisartig, milder Geschmack mit Aniskomponente.
VORKOMMEN Auf totem Laub-, seltener Nadelholz. Erscheint von Juli

bis Oktober. **WISSENSWERTES** Er ist bis auf die geruchsneutrale Varietät *L. cochleatus* var. *inolens* an seinem ausgeprägten Anisduft und an den gekerbten Lamellenschneiden zu erkennen. **Jung essbar, Gewürzpilz**.

Austern-Seitling

— Pleurotus ostreatus



Foto: Markus Flück

› exzentrisch gestielt
› Winterpilz
› beliebter Kulturpilz

MERKMALE 5–15 cm breit, cremefarben, graulila, muschelförmig, seitlich gestielt, matt; Lamellen weißlich bis gelblich, breit, bis zum Stielansatz herablaufend; Stiel weiß, selten bräunlich, kurz oder nur angedeutet; Fleisch weiß, faserig, etwas zäh, im Stiel oft fast korkig; Geruch porlingsartig, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Laub- und

Nadelwäldern, auf totem Laub-, seltener Nadelholz. Erscheint von Dezember bis März. **WISSENSWERTES** Der Austern-Seitling wächst büschelig, ähnlich wie Austernbänke, muschelförmig übereinander. Er ist ein beliebter Kulturpilz und wird im Handel meist unter dem leicht übertriebenen Namen »Kalbfleischpilz« angeboten. **Essbar**.



Alkalischer Rötling

— *Entoloma rhodopolium f. nidorosum*



Foto: Markus Flück

› gerne bei Haselnusssträuchern und Hainbuchen
› alkalischer Geruch
› Rötlinge sind Rosasporer

MERKMALE Hut 3–6 cm, graubraun, ausblassend, Oberfläche glatt, Rand durchscheinend gerieft; Lamellen erst weiß, durch die reifen Sporen rosa gefärbt, etwas entfernt stehend, am Stiel ausgebuchtet angewachsen bis herablaufend; Stiel weißlich, bis grau, an der Spitze deutlich gerieft, zylindrisch, voll, alt hohl, längsfaserig; Fleisch blass, gebrechlich; Geruch stark alkalisch, unangenehmer Geschmack.

VORKOMMEN In Laubwäldern. Erscheint von August bis Oktober.
WISSENSWERTES Sein auffallender Geruch trägt viel zur Bestimmung bei. **Giftig**.



Stahlblauer Rötling

— *Entoloma nitidum*



Foto: Markus Flück

› kleiner Pilz
› attraktiv durch seine Färbung
› im moosigen Nadelwald

MERKMALE Hut 2–5 cm, dunkelblau, blauviolett, radialfaserig, glockig, dann gewölbt, dünnfleischig; Lamellen weiß, durch die reifen Sporen rosa gefärbt, etwas entfernt stehend, bauchig, am Stiel fast frei; Stiel dunkelblau, gegen die Basis weiß, zylindrisch, mit verjüngter Spitze, hohl, längsfaserig, gebrechlich; Fleisch weiß; Geruch leicht

unangenehm, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadelwäldern. Erscheint von August bis Oktober. **WISSENSWERTES** Seine intensive, stahlblaue Farbe macht ihn zu einem attraktiven, unverwechselbaren Pilz. **Kein Speisepilz**.



Rehbrauner Dachpilz

— Pluteus cervinus (P. atricapillus)



Foto: Markus Flück

› Verwechslungsgefahr!
› auf stark vermoderten Strünken
› oft einzeln
› nur als Mischpilz verwendbar

MERKMALE Hut 4–12 cm, jung dunkelbraun, schwarzbraun, ausblassend, Oberfläche feucht glänzend, faserig eingewachsen, Rand scharf; Lamellen weiß, dann rosa, bauchig, am Stiel frei; Stiel blassbräunlich, längsfaserig, zylindrisch, voll; Fleisch weiß, auffallend

weich; Geruch leicht rettichartig, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern, erscheint von Mai bis November. **WISSENSWERTES** Achtung vor Verwechslungen mit giftigen Rötlingen *(Entomola)*. Dachpilze haben freie, Rötlinge ausgebuchtet angewachsene Lamellen. **Essbar**.

Grauer Scheidenstreifling

— Amanita vaginata



Foto: Markus Flück

› Hutrand deutlich gerieft
› Stiel ohne Manschette
› beim Kochen gut erhitzen

MERKMALE Hut 3–8 cm, grau, glockig, dann ausgebreitet stumpf gebuckelt, Oberfläche glatt, Rand stark gerieft; Lamellen weiß, frei, gedrängt stehend und bauchig; Stiel weiß, schlank, gegen die Spitze verjüngt, fast glatt, Basis von einer weißen, graufleckigen Scheide umgeben; Fleisch weiß, zart, brüchig; Geruch unbedeutend, milder

Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von Juni bis September. **WISSENSWERTES** Die Stielbasis der Scheidenstreiflinge ist als lappige Scheide, nie aber als Knolle ausgebildet. **Essbar**.

Rotbrauner Scheidenstreifling

— Amanita fulva



Foto: Markus Flück

› Hutrand deutlich gerieft
› Stiel ohne Manschette
› beim Kochen gut erhitzen

MERKMALE Hut 4–9 cm, rotbraun, glockig, dann ausgebreitet mit unauffälligem, kleinem Buckel, Oberfläche glatt, Rand stark gerieft; Lamellen weiß, frei, gedrängt stehend und bauchig; Stiel weißlich, bisweilen braunrötlich, aber nie genattert, zylindrisch, Basis von einer weißen, braunfleckigen Scheide umgeben; Fleisch weiß, zart; Geruch

unbedeutend, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von Juni bis September. **WISSENSWERTES** Alle Scheidenstreiflinge sind roh giftig und erst gut gekocht und erhitzt essbar. **Essbar**.



Fliegenpilz

— Amanita muscaria



Foto: Markus Flück

- › beliebtes Sujet in Kinderbüchern
- › attraktive Erscheinung
- › bei Fichten oder Birken

MERKMALE Hut 5–15 cm, lebhaft rot bis orange, mit weißen, leicht abwischbaren Velumflocken besetzt; Lamellen weiß, bauchig, gedrängt stehend, am Stiel frei; Stiel weiß, zylindrisch, etwas flockig, mit einer kugeligen, durch mehrere Warzengürtel abgesetzten weißen Knolle, mit einer weißen, weiß oder gelblich gezähnten Manschette; Fleisch

weiß, unter der Huthaut gelb; Geruch unauffällig. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von Juli bis November. **WISSENSWERTES** Mit seinen weißen Punkten auf rotem Grund ist er ein sehr attraktiver, auffallender Pilz. **Giftig**.



Pantherpilz

— *Amanita pantherina*



Foto: Markus Flück

› giftiger als Fliegenpilz
› Stiel in Knolle eingepfropft
› in manchen Jahren häufig

MERKMALE Hut 5–10 cm, braun, mit weißen, abwischbaren Velumflocken bedeckt, Haut glänzend, Rand oft gerieft; Lamellen weiß, gedrängt stehend, am Stiel abgerundet, frei; Stiel weiß, in Knolle eingepfropft, darüber mit weißen, häutigen Ringzonen, herabhängende, ungeriefte Manschette; Fleisch weiß; Geruch

unbedeutend, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Ähnlich, jeweils mit geriefter Manschette, sind der Graue Wulstling *(A. excelsa)* und der Perlpilz *(A. rubescens)*. **Giftig**.



Grüner Knollenblätterpilz

— *Amanita phalloides*



Foto: Markus Flück

› häufig bei Eichen und Buchen
› selten bei Nadelbäumen
› Geruch im Alter widerlich

MERKMALE Hut 4–12 cm, olivgrün, gelbgrün, weiß, fein radialfaserig eingewachsen, Rand ungerieft; Lamellen weiß, gedrängt stehend, frei; Stiel weiß, grün genattert, Basis knollig, von einer häutigen, oft gelappten, weißlichen Scheide umgeben, Manschette weißlich, häutig, herabhängend und gerieft; Fleisch weiß, zart; Geruch honigartig,

Geschmack mild. **VORKOMMEN** Hauptsächlich in Laubwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Durch die stark variierende Hutfarbe entstehen nicht selten tödliche Verwechslungen. **Tödlich giftig**.

Spitzhütiger Knollenblätterpilz

— Amanita virosa



Foto: Markus Flück

- › Verwechslungsgefahr mit Champignons!
- › Hutrand nie gerieft
- › auf sauren Böden

MERKMALE Hut 3–9 cm, weiß, kegelig, kaum ganz ausgebreitet, glatt, feucht klebrig; Lamellen reinweiß, gedrängt stehend, am Stiel frei; Stiel reinweiß, schlank, auffallend faserig überzogen, knollige Basis mit einer den Stiel umschließenden weißen, häutigen Scheide, weiße, vergängliche Manschette; Fleisch weiß, zart; Geruch mit

Honigkomponente, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel-, seltener Laubwäldern. Erscheint von Juni bis September. **WISSENSWERTES** Achtung beim Sammeln von Champignons *(Agaricus)*, Verwechslungsgefahr! **Tödlich giftig**.

Gelber Knollenblätterpilz

— Amanita citrina



Foto: Markus Flück

› auf sauren Böden
› Manschette gerieft
› Geruch nach rohen Kartoffeln

MERKMALE Hut 4–10 cm, zitronengelb, mit groben, weißen Velumresten bedeckt, die später bräunen; Lamellen weiß, bauchig, gedrängt stehend, am Stiel frei; Stiel weiß, fein blassgelb genattert, Basis mit einer großen watteartigen, deutlich vom Stiel abgesetzten Knolle, geriefte, weiße Manschette; Fleisch weiß; Geruch nach rohen

Kartoffeln, eher unangenehmer Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Er enthält ein Gift (Bufotenin), das beim Kochen größtenteils zerstört wird. **Schwach giftig**.



Porphyrbrauner Wulstling

— *Amanita porphyria*



Foto: Markus Flück

- › ähnlich wie der Gelbe Knollenblätterpilz
- › vergängliche Manschette
- › Geruch nach rohen Kartoffeln

MERKMALE Hut 4–8 cm, schwarzbraun, selten mit Velumflecken bedeckt; Lamellen weiß, sehr gedrängt stehend, am Stiel frei; Stiel weiß, grauviolett genattert, Basis mit einer großen watteartigen, deutlich vom Stiel abgesetzten Knolle, Manschette hängend, vergänglich; Fleisch weiß; Geruch nach rohen Kartoffeln, eher

unangenehmer Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadelwäldern, auf sauren Böden. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Form, Geruch und Giftigkeit sind bei ihm und dem Gelben Knollenblätterpilz *(A. citrina)* fast gleich. **Schwach giftig**.



Grauer Wulstling

— Amanita excelsa (A. spissa)



Foto: Markus Flück

› Verwechslungsgefahr mit dem giftigen Pantherpilz!
› mit weißgrauen Velumflocken
› geriefte Manschette

MERKMALE Hut 5–12 cm, grau mit weißgrauen Velumflocken bedeckt, Rand glatt; Lamellen weiß, gedrängt stehend, breit, frei; Stiel weißlich, Spitze verjüngt, voll, Basis knollig, darüber feinwarzig gegürtelt, Manschette deutlich gerieft, weißlich; Fleisch weißlich, fest; Geschmack und Geruch rübenartig. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern.

Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Da sich der im Grunde genommen essbare Graue Wulstling vom giftigen Pantherpilz *(A. pantherina)* nur gering unterscheidet, lässt man ihn besser stehen.
Kein Speisepilz.

Perlpilz

— *Amanita rubescens*



Foto: Markus Flück

› Verwechslungsgefahr!
› rötendes Fleisch
› deutlich geriefte Manschette
› Huthaut abziehen, gut erhitzen

MERKMALE Hut 5–15 cm, blassbräunlich bis braunrot, mit blassgrauen Velumflocken bedeckt, Rand glatt; Lamellen weiß, gedrängt stehend, breit, frei; Stiel weiß, oft rötlich fein geschuppt, Spitze verjüngt, voll, kräftig oder schlank, mit deutlich geriefter Manschette, Basis knollig, oft feinwarzig gegürtelt; Fleisch weiß, rötend; Geruch unbedeutend,

Geschmack herb, kratzend. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von Juni bis Oktober. **WISSENSWERTES** Achtung vor Verwechslungen mit dem stark giftigen Pantherpilz *(A. pantherina)*! **Essbar**.



Kleiner Blut-Egerling

— *Agaricus silvaticus*



Foto: Markus Flück

› Verwechslungsgefahr!
› rötendes Fleisch
› oft bei Fichten in der Nadelstreu
› zart und brüchig

MERKMALE Hut 5–10 cm, beigefarbener Grund, fein bräunlich geschuppt; Lamellen blassgrau, dann rötlich, später schokoladenbraun, gedrängt stehend, frei; Stiel weiß oder mit graurosa Ton, schlank, Spitze verjüngt, Oberfläche fein geschuppt, Ring hängend, weiß, unterseits schuppig; Fleisch weiß, auf Druck und im Schnitt rötend,

brüchig, zart; Geruch schwach, Geschmack mild. **VORKOMMEN** In Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Sehr ähnlich ist der giftige Perlhuhn-Champignon *(A. praeclaresquamosus)*, der aber gilbt. **Essbar**.



Wiesen-Champignon

— *Agaricus campestris*



Foto: Markus Flück

- › Verwechslungsgefahr!
- › auf Wiesen und Weiden
- › oft in großen Gruppen
- › häufig nach trockenen Sommern

MERKMALE Hut 3–10 cm, weiß, im Alter rötlich oder bräunlich, Oberfläche fein geschuppt, selten glatt; Lamellen jung kräftig rosa, dann braunrot, schließlich schwarz, gedrängt stehend, bauchig; Stiel weiß, zylindrisch, schlank, Basis bisweilen gelbfleckig, mit dünnem verkümmerten Ring; Fleisch weiß, zart, im Schnitt schwach rötend;

Geruch und Geschmack angenehm. **VORKOMMEN** Auf gedüngten Böden. Erscheint hauptsächlich von August bis Oktober. **WISSENSWERTES** Den gleichen Standort mit ihm teilt der gilbende und giftige Karbol-Egerling *(A. xanthoderma)*. **Essbar**.

Schiefknolliger Anis-Champignon

— *Agaricus essettei (A. abruptibulbus)*



Foto: Markus Flück

› oft bei Fichten in der Nadelstreu
› bei Berührung gilbend
› Stiel typisch gekniet

MERKMALE Hut 8–12 cm, reinweiß, bei Berührung zitronengelb verfärbend, gegen den Rand hin fein weißlich geschuppt; Lamellen jung blassgrau, später mit rosa Tönen, alt schwärzlich, gedrängt stehend; Stiel weiß, oft gekniet, schlank, Basis knollig, Ring groß, hängend, unregelmäßig, weiß; Fleisch weiß, im Schnitt leicht gilbend,

zart; Geruch und Geschmack angenehm anisartig. **VORKOMMEN** In Nadelwäldern. Erscheint von Juni bis Oktober. **WISSENSWERTES** Die gilbenden Champignons sind alle erheblich mit dem Schwermetall Cadmium belastet. **Essbar**.

Karbol-Egerling

— *Agaricus xanthoderma*



Foto: Markus Flück

- › Verwechslungsgefahr!
- › auf Wiesen und in Parks
- › bei Berührung gilbend
- › alte Pilze riechen nach Karbolsäure oder Tinte

MERKMALE Hut 6–14 cm, kalkweiß, bei Verletzung gilbend, nach wenigen Minuten wieder originalfarbig, glatt und kahl, oft deutlich abgeflacht; Lamellen fleischrosa bis schwarz, gedrängt; Stiel weiß, bei Berührung gilbend, nach wenigen Minuten wieder in Weiß übergehend, zylindrisch, oft hohl, kahl, Basis knollig, gezähnte

Manschette; Fleisch weiß, Stielbasis gelb; Geruch nach Karbolsäure.
VORKOMMEN Auf Wiesen. Erscheint von Juli bis Oktober.
WISSENSWERTES Der Wiesen-Champignon ist sehr ähnlich. Dieser aber gilbt nicht und riecht nicht nach Tinte. **Giftig**.



Großsporiger Riesen-Champignon

— *Agaricus macrosporus*



Foto: Markus Flück

- › erster Schub von Mai bis Juni
- › oft in Ringen
- › sehr großer Pilz

MERKMALE Hut bis 25 (35) cm, weiß, seidig bis glatt, im Alter bräunlich geschuppt, auf Druck gilbend, dickfleischig; Lamellen jung blass, dann rosagrau bis dunkelbraun, gedrängt; Stiel weiß, kräftig, mit dickem, gezähntem Ring; Fleisch weiß, bisweilen etwas rötend; Geruch und Geschmack anisartig. **VORKOMMEN** Auf Wiesen und Weiden.

Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Der Großsporige Riesen-Champignon ist einer der größten Hutpilze überhaupt und bildet oft große Hexenringe. Er speichert im hohen Maße Cadmium und sollte daher nur in kleineren Mengen genossen werden. **Essbar**.

Spitzschuppiger Schirmling

— *Lepiota aspera*



Foto: Markus Flück

› an Waldwegen, in Parks
› Ring nicht verschiebbar
› spitze Hutschuppen

MERKMALE Hut 4–15 cm, hellerer Grund, mit dunkelbraunen spitzkegeligen Schuppen besetzt; Lamellen weiß, besonders gedrängt stehend, gegabelt, am Stiel deutlich frei, Schneiden unregelmäßig gekerbt; Stiel weiß bis braun, kurz, voll, bald hohl, Basis knollig, Ring nicht verschiebbar, weit, hängend, oft zerrissen; Fleisch weiß, weich;

Geruch und Geschmack widerlich. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von September bis Oktober. **WISSENSWERTES** Der starke und unangenehme Geruch hält vom Sammeln dieses leicht giftigen Pilzes ab. Dank des nicht verschiebbaren Rings und der spitzen Hutschuppen gut von anderen Riesenschirmlingsarten zu unterscheiden. **Giftig**.



Parasolpilz

— Macrolepiota procera



Foto: Markus Flück

› seltener im Nadelwald
› Ring verschiebbar
› nur Hut verwenden

MERKMALE Hut 10–25 cm, hellbraun, jung paukenschlegelförmig, alt ausgebreitet und gebuckelt, grobschuppig; Lamellen weiß, gedrängt stehend; Stiel weißlich, fein bräunlich geschuppt, zylindrisch, auffallend lang, Basis knollig, Ring doppelt, dickhäutig, verschiebbar; Fleisch weiß, zart, Stielfleisch holzig; Geruch und Geschmack haselnussartig.

VORKOMMEN Hauptsächlich in Laubwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Ähnlich ist der Safranschirmling *(M. rachodes)*, der sich bei Verletzung safranrot verfärbt. **Essbar**.



Safranschirmling

— Macrolepiota rachodes



Foto: Markus Flück

› Fleisch verfärbt sich safranrot
› Ring verschiebbar
› in der Nadelstreu

MERKMALE Hut 10–15 cm, bräunlich, ohne Buckel, grobschuppig; Lamellen weiß, gedrängt stehend, bauchig; Stiel weißlich, dann bräunlich, nicht genattert, schlank, kürzer als beim Parasolpilz, Basis verdickt, Ring häutig, weiß, verschiebbar; Fleisch weiß, safranrot verfärbend, zart, Stielfleisch holzig; Geruch und Geschmack

aromatisch. **VORKOMMEN** Häufig in Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Eine Varietät des Safranschirmlings (var. *hortensis*), bei der sich das Fleisch orangebraun verfärbt, verursacht oftmals Vergiftungen. Der Speisewert des Safranschirmlings liegt unter dem des Parasolpilzes. **Essbar**.

Rosablättriger Schirmling

— Leucoagaricus leucothites (L. pudicus)



Foto: Markus Flück

› Verwechslungsgefahr!
› Lamellen im Alter leicht rosa
› manche Jahre häufig

MERKMALE Hut 4–8 cm, schneeweiß, kahl; Lamellen weiß, im Alter leicht rosa, gedrängt stehend, bauchig und dünn, ausgebuchtet angewachsen bis fast frei; Stiel weiß, schlank, feinfaserig, Basis knollig, Ring weiß, am Stiel frei verschiebbar, aufsteigend, mit fransigem Rand; Fleisch weiß; Geruch und Geschmack schwach, angenehm.

VORKOMMEN Auf Wiesen und Weiden, in Gärten. Erscheint von Juni bis Oktober. **WISSENSWERTES** Er ähnelt den beiden weißen Knollenblätterpilzen *(Amanita verna, A. virosa)* und darf deshalb nur von Kennern gesammelt werden. **Essbar**.



Amiant-Körnchenschirmling

— *Cystoderma amiantinum*



Foto: Markus Flück

› kleiner Pilz
› liebt nährstoffarme Böden
› oft undeutlicher Ring

MERKMALE Hut 1,5–4 cm, ocker, mit dunklerer Mitte, gebuckelt, Oberfläche feinkörnig; Lamellen weiß bis cremefarben, nicht sehr gedrängt, ungleich lang; Stiel über dem schuppigen, oft undeutlichen Ring schmutzig ockergelb, abwärts bis zur Basis weiß, mehlig, schlanke, zylindrische Form; Fleisch gelblich; Geruch und Geschmack

erdig. **VORKOMMEN** Auf Wiesen, Weiden und in Nadelwäldern. Erscheint von September bis November. **WISSENSWERTES** Über 10 Arten gehören der Gattung der Körnchenschirmlinge *(Cystoderma)* an. **Kein Speisepilz**.



Glimmerschüppling

— Phaeolepiota aurea



Foto: Markus Flück

- › selten, schonenswert
- › in Parks und Gärten
- › meist zwischen Brennnesseln

MERKMALE Hut 6–20 cm, goldgelb, lange durch eine derbe Außenhülle (Velum) umschlossen, dickfleischig, Oberfläche feinglimmerig, mehlig; Lamellen blass bis rostgelb, gedrängt; Stiel über dem Ring weiß, darunter ocker, fast zylindrisch, kräftig, Ring häutig, aufsteigend; Fleisch blassgelb; Geruch mehlig, starker Geschmack.

VORKOMMEN In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von September bis November. **WISSENSWERTES** Dieser prächtige und einmalige Pilz sieht aus wie eine Riesenform des Amiant-Körnchenschirmlings *(Cystoderma amiantinum)*. **Essbar**.

Riesen-Träuschling

— *Stropharia rugosoannulata*



Foto: Markus Flück

› auch Zuchtpilz
› auf Äckern, Feldern und in Gärten
› wird nicht von jedermann vertragen

MERKMALE Hut 5–12 cm, rotbraun bis gelbbraun, dickfleischig, Haut faserig, trocken, oft runzelig; Lamellen hellgrau bis grauviolett, Schneiden weißlich, mäßig gedrängt stehend, frei; Stiel weißlich, zylindrisch, kräftig, röhrig, mit einem häutigen weißen, oberseits gerieften Ring; Fleisch weiß; Geruch rettichartig, milder Geschmack.

VORKOMMEN Auf pflanzlichen Abfällen, gesellig. Erscheint von August bis Oktober. **WISSENSWERTES** Unter den Träuschlingen *(Stropharia)* ist er der stattlichste. Man kann ihn mit geringem Aufwand auf Stroh ziehen. **Essbar**.



Grünspan-Träuschling

— *Stropharia aeruginosa*



Foto: Markus Flück

- › prachtvoller Pilz
- › in Laub- und Nadelstreu
- › auf vermoderten Holzabfällen

MERKMALE Hut 3–8 cm, blaugrün, gelblich ausblassend, mit weißen Velumresten bedeckt, Haut schleimig; Lamellen weiß bis grauviolett, mit weißen Schneiden, frei; Stiel oberhalb des Rings weiß, darunter grünlich, weiß geschuppt, schleimig, mit häutigem, aufsteigendem Ring; Fleisch weiß, weich; Geruch rettichartig. **VORKOMMEN** In Nadel-

und Laubwäldern. Erscheint von August bis November.
WISSENSWERTES Dem Grünspan-Träuschling sehr ähnlich, aber mit braunen Lamellenschneiden ist der ebenfalls ungenießbare Braunsporige Träuschling *(S. caerulea)*. **Kein Speisepilz**.

Hallimasch

— *Armillaria mellea*



Foto: Markus Flück

› erst nach Abbrühen verträglich
› nur Hüte verwenden
› tritt als Parasit und Saprophyt auf

MERKMALE Hut 5–12 cm, hell bis dunkel honiggelb, mit dunklen, vergänglichen Schüppchen bedeckt, jung halbkugelig, geschlossen, dann gewölbt bis ausgebreitet; Lamellen weiß bis bräunlich; Stiel weiß bis braun, Ring fleischig, unterseits braunschuppig, in der Regel stark ausgeprägt; Fleisch weißlich, blass, im Stiel zäh; strenger Geruch,

Geschmack etwas bitter. **VORKOMMEN** Auf Laub- und Nadelholz. Erscheint von August bis Oktober. **WISSENSWERTES** Nur Hallimasche, die auf Nadelholz wachsen, gelten abgebrüht als verträglich. **Bedingt essbar**.



Stockschwämmchen

— Kuehneromyces mutabilis



Foto: Markus Flück

- › Verwechslungsgefahr!
- › oft auf totem Laubholz
- › im Frühling und Herbst
- › nur Hüte verwenden

MERKMALE Hut 3–6 cm, zimtbraun, hygrophan, kahl, kaum gerieft; Lamellen blass bis zimtfarben, gedrängt stehend, angewachsen und etwas am Stiel herablaufend; Stiel über dem Ring blassbraun, glatt, gegen die Basis rostbraun schuppig, mit aufsteigendem, oft vergänglichem Ring; Fleisch weißlich; Geruch angenehm, milder

Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern, büschelig. Erscheint von April bis Dezember. **WISSENSWERTES** Der tödlich giftige Nadelholz-Häubling *(Galerina marginata)* bildet in Gestalt und Farbe sehr ähnliche Fruchtkörper. **Essbar**.



Nadelholz-Häubling

— *Galerina marginata*



Foto: Markus Flück

- › oft auf totem Nadelholz
- › Rand oft durchscheinend gerieft
- › oft hygrophan

MERKMALE Hut 1,5–4 cm, ockerbraun, hygrophan, glockig ausgebreitet, fettig, Rand feucht durchscheinend gerieft; Lamellen zimtbraun, gerade angewachsen bis herablaufend; Stiel über dem Ring bräunlich, glatt, darunter längsfaserig weiß bereift, Ring vergänglich; Fleisch bräunlich; Geruch und Geschmack mehlartig. **VORKOMMEN**

Auf totem Nadelholz, selten auf Laubholz, oft büschelig. Erscheint von Juli bis November. **WISSENSWERTES** Der Nadelholz-Häubling enthält in geringerer Dosis dieselben Giftstoffe wie tödlich giftige Knollenblätterpilze *(Amanitaceae)*. **Tödlich giftig**.

Zigeuner, Reifpilz

— Rozites caperata



Foto: Markus Flück

› seltener im Laubwald
› mancherorts selten
› mit Schwermetall belastet

MERKMALE Hut 6–12 cm, lederbraun bis gelbbraun, jung mit einem silbrigweißen Velum bedeckt, radialrunzelig, matt, Rand im Alter radialrissig; Lamellen tonbraun, Schneiden gekerbt; Stiel weißlich, über dem Ring bereift, darunter fein längsfaserig, seidig, zylindrisch, kräftig, voll, Ring häutig, oft fetzig; Fleisch weißlich; Geruch angenehm, milder

Geschmack. **VORKOMMEN** Besonders in Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Nur in kleineren Mengen konsumieren, da stark mit Cadmium und radioaktiven Substanzen belastet. **Essbar**.

Schopf-Tintling

— *Coprinus comatus*



Foto: Markus Flück

› im jungen Zustand essbar
› mit völlig weißen Lamellen
› oft in Gruppen

MERKMALE Hut 3–6 cm, 6–12 cm hoch, weiß, walzenförmig, geschuppt, Mitte glatt, alt langglockig geöffnet, nie ausgebreitet, vom Rand her erst rosa, dann schwarz verfärbend und tintenartig zerfließend; Lamellen weiß, rosa, bis schwarz, gedrängt stehend; Stiel weiß, zylindrisch, schlank, röhrig, mit beweglichem, flüchtigem Ring; Fleisch weiß, alt rosa; ohne besonderen Geruch und Geschmack.

VORKOMMEN An Waldwegen, auf Wiesen. Erscheint von Mai bis November. **WISSENSWERTES** Der Schopf-Tintling verdirbt außerordentlich schnell. **Im jungen Zustand essbar**.

Falten-Tintling

— *Coprinus atramentarius*



Foto: Markus Flück

› erster Schub schon ab Mai bis Juni
› auf Wiesen, in Gärten und Parks
› als Speisepilz meiden

MERKMALE Hut 3–6 cm breit, 2,5–6 cm hoch, blassgrau, Scheitel mit braunen Schüppchen, glockig aufgeschirmt, Rand faltig; Lamellen weiß, dann schwarz zerfließend; Stiel weißlich, zylindrisch, seidig glänzend, Basis mit ringartigem Wulst; Fleisch jung weißlich; ohne besonderen Geruch, milder Geschmack. **VORKOMMEN** Bei

Obstbäumen, an Rändern von Waldwegen, häufig. Erscheint September bis November. WISSENSWERTES In Verbindung mit Alkohol führt der Falten-Tintling wegen der Substanz Coprin zu heftigen Vergiftungserscheinungen. **Kein Speisepilz**.

Echter Pfifferling, Eierschwamm

— *Cantharellus cibarius*



Foto: Markus Flück

- vorzüglicher Speisepilz
- in moosigen Wäldern
- Varietät *amethysteus* violettfilzig

MERKMALE Hut 2–10 cm, dottergelb, seltener weißlich, jung knopfförmig, dann gewölbt bis niedergedrückt, matt, Rand oft wellig; Leisten hutfarben, queradrig verbunden, weit herablaufend; Stiel hutfarben, voll, Basis verjüngt; Fleisch weiß bis blassgelb, fest, faserig; Geruch fruchtartig, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Laub- und

Nadelwäldern, gesellig. Erscheint von Juni bis November.
WISSENSWERTES Der nicht essbare Falsche Pfifferling *(Hygrophoropsis aurantiaca)* unterscheidet sich vom Echten Pfifferling durch seine deutlich erkennbaren Lamellen. **Essbar**.

Gelbe Kraterelle

— Cantharellus xanthopus (C. lutescens)



Foto: Markus Flück

› begehrter Speisepilz
› kalkliebend
› in größeren Mengen sehr intensiver Geruch

MERKMALE Hut 2–8 cm, braun mit deutlichem Gelbanteil, genabelt bis tief trichterig, dünnfleischig, Rand kraus; Fruchtschicht rosagelb bis blass orangegelb, flach geadert, weit herablaufend; Stiel orangegelb, durchbohrt, längskantig; Fleisch blass; Geruch angenehm nach Früchten, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadelwäldern, bei

Kiefern, gesellig. Erscheint von Juli bis November. **WISSENSWERTES** Der Gelben Kraterelle ähnlich ist der Trompetenpfifferling *(C. tubaeformis)*. Bei diesem ist der Übergang der Fruchtschicht zum Stiel farblich auffallend scharf abgegrenzt. **Essbar**.

Trompeten-Pfifferling

— Cantharellus tubaeformis



Foto: Markus Flück

› vorzüglicher Speisepilz
› meist bei Fichten
› gesellig

MERKMALE Hut 2–6 cm, gelbbraun bis graubraun, genabelt bis durchbohrt, dünnfleischig, Rand kraus; Leisten graubräunlich bis graugelb, deutlich, queraderig verbunden, weit herablaufend und vom Stiel farblich scharf abgegrenzt; Stiel graugelb, oft verbogen, röhrig; Fleisch gelblich weiß, faserig; mit schwachem Geruch und mildem

Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadelwäldern. Erscheint von Juli bis November. **WISSENSWERTES** Dieser Leistling (das sind Pilze mit verkümmerten Lamellen) ist wie die Gelbe Kraterelle *(C. xanthopus)* ein vorzüglicher Speisepilz, wenn er auch etwas dezenter im Geschmack ist. **Essbar**.

Herbst-Trompete, Totentrompete

— *Craterellus cornucopioides*



Foto: Markus Flück

› vorzüglicher Speisepilz
› vor allem bei Buchen
› büschelig, gesellig

MERKMALE Hut 2–5 cm, 4–12 cm hoch, Innenseite schwarz, ausblassend, trichter- bis trompetenförmig, bis zur Stielbasis hohl, wellig, dünnfleischig, Oberfläche filzig bis schuppig, die Außenseite ist von einer grauen bis blaugrauen schwach aderigen Fruchtschicht überzogen; Stiel hohl; Fleisch graubraun, faserig; mit aromatischem

Geruch und mildem Geschmack. **VORKOMMEN** In Laubwäldern. Erscheint von August bis November. **WISSENSWERTES** Die Herbst-Trompete schmeckt etwas süßlich. Sie eignet sich besonders zum Trocknen als Dörrpilz. **Essbar**.

Schweinsohr

— *Gomphus clavatus*



Foto: Markus Flück

- › oft in Hexenringen
- › farblich etwas Besonderes
- › eigenwillige Form

MERKMALE 2–6 cm Durchmesser, 4–10 cm hoch, lila bis violett, keulenförmig mit abgestutzter Spitze, Oberfläche glatt bis wellig; Außenseite mit längs- und queraderigen, violetten Leisten überzogen, in einen kurzen Stiel übergehend; Fleisch weiß, voll, wasserfleckig; Geruch unbedeutend, milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und

Laubwäldern. Erscheint von August bis Oktober. **WISSENSWERTES** Das Schweinsohr gehört wohl zu den Pilzen mit den willkürlichsten Formen und Farben. Leider ist dieser Pilz in den letzten Jahren stark zurückgegangen und eher selten geworden. **Essbar**.

Herkuleskeule

— Clavariadelphus pistillaris



Foto: Markus Flück

› kalkliebend
› zähes Fleisch
› der größte aller Keulenpilze

MERKMALE 2–6 cm breit, 7–30 cm hoch, erst blassgelb, dann ocker, später oft rotbraun, keulenförmig und stumpf abgerundet, Basis stielförmig verjüngt, Oberfläche erst glatt, dann längsrunzelig, matt; Fleisch weiß, im Schnitt bräunend, zäh, kompakt, längsfaserig; ohne auffallenden Geruch, leicht bitterer Geschmack. **VORKOMMEN** In

Laubwäldern, vor allem bei Buchen, auf kalkhaltigen Böden. Erscheint von August bis November. **WISSENSWERTES** Die Herkuleskeule hat oft einen bitteren Geschmack. Deshalb kann dieser Pilz als Speisepilz nicht empfohlen werden. Er ist höchstens als Pilzgewürz (gemahlen oder zermörsert) zum Verzehr geeignet. **Kein Speisepilz**.

Habichtspilz, Rehpilz

— Sarcodon imbricatus



Foto: Markus Flück

› bei Fichten
› oft in Reihen oder Hexenringen
› getrocknet als Gewürzpilz

MERKMALE 6–20 (30) cm, graubräunlicher Grund, mit dunklen, aufstehenden Schuppen bedeckt, im Alter trichterig bis durchbohrt; Stacheln weißlich bis aschgrau; Stiel weißgrau, bräunlich, kurz und kräftig, matt; Fleisch weiß bis graubraun, fest, Stielbasis holzig; Geruch würzig, milder bis bitterer Geschmack. **VORKOMMEN** In Berg-

Nadelwäldern. Erscheint von August bis November. **WISSENSWERTES** Sehr ähnlich ist der seltene Gallenstacheling *(S. scabrosus)*, der hauptsächlich in Laubwäldern unter Buchen vorkommt. Er eignet sich besonders zum Trocknen als Gewürzpilz. **Jung essbar, Hutschuppen entfernen**.

Semmel-Stoppelpilz

— *Hydnum repandum*



Foto: Markus Flück

› oft in Hexenringen
› gesellig, manchmal büschelig
› Fleisch im Alter bitter

MERKMALE Hut 3–10 (15) cm, weißlich bis blass lederfarben, rund bis unregelmäßig, dickfleischig, oft exzentrisch gestielt, Oberfläche matt; Stacheln weißlich bis ockerrötlich, fein und dünn, brüchig; Stiel weiß bis blassgelb, kurz, kräftig, voll; Fleisch weiß, etwas brüchig, fest, geruchlos; Geschmack erst mild, dann schwach brennend.

VORKOMMEN In Laub- und Nadelwäldern, häufig. Erscheint von Juli bis November. **WISSENSWERTES** Rotgelbe Exemplare des Semmel-Stoppelpilzes gelten als Varietät (var. *rufescens*) der Art und tragen den Namen Rotgelber Semmel-Stoppelpilz. **Essbar**.

Rötender Schafporling

— Scutiger subrubescens (Albatrellus subrubescens)



Foto: Markus Flück

- › exzentrisch gestielt
- › in großen Gruppen
- › in bergigen Lagen bei Nadelbäumen

MERKMALE 3–12 cm breit, weißlich, grüngelblich, unregelmäßig, feinfilzig, oft feldrig aufgerissen, Poren weißlich, auf Druck orangefarben, Mündungen auffallend klein; Stiel weißlich, gegen die Basis oft orangebraun, exzentrisch, voll, feinfilzig, Basis verjüngt; Fleisch weiß bis orangebraun gefleckt, fest; Geruch leicht säuerlich, milder

nussartiger Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Mischwäldern. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Sehr ähnlich ist der ebenfalls essbare Gilbende Schafporling *(S. ovinus)*. **Essbar**.

Schuppiger Porling

— Polyporus squamosus



Foto: Markus Flück

› Fruchtkörper auffallend groß
› oft dachziegelartig übereinander
› oft im Frühling

MERKMALE Bis 50 cm breit, gelb bis ockergelb, hell- bis dunkelbraun geschuppt, jung kreisrund mit zapfenförmigem Körper, dann ausgebreitet und exzentrisch gestielt, Poren cremefarben, Mündungen groß, oval bis eckig; Stiel schwarzfilzig, kurz, Basis verjüngt; Fleisch weiß bis cremefarben, jung weichfleischig, dann lederig, zäh;

Geschmack und Geruch mehlartig. **VORKOMMEN** Auf Laubgehölzen. Erscheint von Mai bis Oktober. **WISSENSWERTES** Im Frühling, zur Zeit der Morcheln, trifft man ihn manchmal an. Junge, noch weichfleischige Exemplare sind Essbar. **Bedingt essbar**.

Schwefelporling

— *Laetiporus sulphureus*



Foto: Markus Flück

› oft dachziegelartig übereinander
› im Frühling
› kann jung gegessen werden

MERKMALE 10–30 cm breit und 2–5 cm dick, oft sind mehrere fächerförmige Hüte übereinander angeordnet, orangegelb mit schwefelgelbem, welligem Rand, matt, ungestielt am Stamm aufsitzend, Poren lebhaft schwefelgelb; Fleisch jung lebhaft gelb, weich und saftig, später zäh, korkig bis kreidig; Geruch aromatisch,

säuerlicher Geschmack. **VORKOMMEN** An lebenden Laubbäumen, seltener Nadelbäumen. Erscheint von Mai bis Juli. **WISSENSWERTES** Er befällt gerne Obstbäume, die er nach mehreren Jahren zum Absterben bringt. **Jung essbar, abbrühen**.

Riesenporling

— Meripilus giganteus



Foto: Markus Flück

› riesige Fruchtkörper
› oft auf Buchenholz
› zähes Fleisch

MERKMALE 30–80 cm breit, gelbbraun, mit mehreren rosettig angeordneten, fächer- oder halbkreisförmigen, gezonten Hüten, die mit kurzem Stiel aus einer gemeinsamen Basis entspringen, Poren cremefarben, bei Berührung schwärzend; Fleisch weiß, schwärzend, zäh; Geruch stark aromatisch, säuerlicher Geschmack. **VORKOMMEN**

Oft als Saprophyt auf Strünken von Laubhölzern, seltener an Tannen. Erscheint von August bis Oktober. **WISSENSWERTES** Dem Riesenporling sehr ähnlich ist der jung scharf schmeckende, auf Tannen vorkommende Bergporling *(Bondarzewia mesenterica)*. **Kein Speisepilz**.

Rotrandiger Baumschwamm

— Fomitopsis pinicola



Foto: Markus Flück

› an stehenden oder liegenden Stämmen
› ganzjährig
› zähes, holziges Fleisch

MERKMALE 5–25 cm breit, 5–10 cm tief und 3–15 cm dick, konsolenförmig, Oberseite nur jung rötlich, sonst grau bis schwärzlich, mit einer rötlichen Randzone und einer weißen Zuwachszone, die den abgerundeten, gleichmäßigen bis welligen Rand bildet, Unterseite mit cremefarbenen bis bräunlichen Poren; mit auffallendem säuerlichen

Geruch und bitterem Geschmack. **VORKOMMEN** Auf totem Nadel- und Laubholz, häufig. Erscheint ganzjährig. **WISSENSWERTES** Ältere Exemplare erkennt man gut an ihrem charakteristisch rötlichen Rand. **Kein Speisepilz**.

Schmetterlings-Tramete

— Trametes versicolor



Foto: Markus Flück

› durch Algen grünlich gefärbt
› ganzjährig
› Rand papierdünn

MERKMALE Nierenförmig, gedrängt, dicht über- und nebeneinander sitzend, Einzelhüte 2–7 cm breit, mit schwarzen, bläulichen, rötlichen oder gelblichen exzentrischen Zonen, dünnfleischig, Oberfläche oft etwas schimmernd, Rand flatterig und papierdünn, Poren weiß bis cremefarben; Fleisch weiß, lederig, zäh; ohne besonderen Geruch und

Geschmack. **VORKOMMEN** An toten Ästen und Strünken von verschiedenen Laubhölzern, häufig, ganzjährig. **WISSENSWERTES** Wichtige Merkmale der Schmetterlings-Tramete sind das dünne Fleisch und die feinen, weißlichen Poren. **Kein Speisepilz**.

Eichhase

— Polyporus umbellatus (Dendropolyporus umbellatus)



Foto: Markus Flück

› blumenkohlartige Form
› selten parasitisch
› im Alter bitter

MERKMALE 10–30 cm breit, blumenkohlartig, mit zahlreichen, 1–4 cm hohen, genabelten, zentral gestielten Hütchen mit wellig gekerbtem Rand, ocker bis graubraun, mit heller Unterseite; Stiele weiß, in einen gemeinsamen Strunk übergehend; Fleisch weiß, in den Hüten weich; Geruch angenehm, milder Geschmack. **VORKOMMEN** Als Saprophyt,

am Grunde von Eichen und Buchen, von Juli bis September.
WISSENSWERTES Der Eichhase bildet 5–10 cm breite Überdauerungsorgane (Sklerotien), die die feinen Saugwurzeln der Bäume umschließen. Oft bleiben die Fruchtkörper über Jahre aus. **Jung essbar**.

Breitblättrige Glucke

— Sparassis brevipes (S. laminosa)



Foto: Markus Flück

› oft mit eingewachsenen Ästchen und Gräsern
› Parasit und Saprophyt
› bei Laubbäumen, seltener bei Tannen

MERKMALE 10–25 (40) cm in Form eines groben Badeschwammes, mit dicht gedrängten, welligen, blattartigen, breiten, gezonten und aufrecht stehenden Ästen, erst weißlich, dann cremefarben, entspringt einem fleischigen Strunk; Fleisch weißlich, elastisch, zäh; Geruch angenehm, etwas säuerlich, milder Geschmack. **VORKOMMEN**

Parasitisch und saprophytisch am Grunde von Laubbäumen. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Die Breitblättrige Glucke ist seltener und weniger schmackhaft als die im Nadelwald vorkommende Krause Glucke *(S. crispa)*. **Essbar**.

Tannen-Stachelbart

— Hericium flagellum (H. alpestre)



Foto: Markus Flück

› ein besonders faszinierender Pilz
› er wird auch Bartkoralle genannt
› wird bis zu 30 cm groß

MERKMALE 5–30 cm breit, weiß, im Alter ockerfarben, von einem Basisstrunk ausgehend, ähnlich einer Koralle zahlreich verästelt, Äste aufgerichtet und jeweils in mehrfache Zweige mit hängenden, spitz und dicht angeordneten Stacheln auslaufend; Fleisch weiß, weich; Geruch unangenehm, Geschmack mild. **VORKOMMEN** An toten

Stämmen von Tannen, oft stirnseitig hervorwachsend. Erscheint von August bis Oktober. **WISSENSWERTES** Die Fruchtkörper bleiben wochenlang frisch. Ein ähnlicher Pilz mit Stacheln ist der Dornige Stachelbart *(Creolophus cirrhatus)*, der vor allem auf Totholz von Rot-Buchen fruchtet. **Kein Speisepilz**.

Gelbliche Koralle

— Ramaria flavescens



Foto: Markus Flück

› Verwechslungsgefahr!
› häufigster gelblicher Korallenpilz
› kalkliebend

MERKMALE 10–20 cm breit, 10–15 cm hoch, zahlreiche lachsfarbene, mehrfach verzweigte Äste entspringen einem kräftigen Strunk, sie enden meist in zwei Spitzen, Spitzen jung dottergelb, schließlich aber den Ästen fast gleichfarbig, Strunk stielartig, Basis weiß, darüber cremefarben; Fleisch weißlich, weich, marmoriert; Geruch angenehm,

milder Geschmack. **VORKOMMEN** In Laubwäldern, hauptsächlich bei Buchen. Erscheint von August bis Oktober. **WISSENSWERTES** Achtung vor Verwechslungen mit der giftigen Dreifarbigen Koralle *(R. formosa)*. **Essbar**.

Bauchweh-Koralle, Blasse Koralle

— *Ramaria pallida*



Foto: Markus Flück

- › milchkaffeebraune Korallenpilze sind giftig
- › gut erkennbar
- › auf dem Erdboden

MERKMALE 4–15 cm breit, ebenso hoch, korallenförmig, zahlreiche weißliche bis cremefarbene Äste entspringen einem Strunk, Äste V-förmig verzweigt und sehr dicht stehend, Spitze mit stumpfen, kurzen Zähnchen, die blass milchkaffeefarben und bisweilen lila getönt sind, Strunk weißlich bis graugelblich; Fleisch weiß; Geruch nach

Maggiwürze, milder bis bitterer Geschmack. **VORKOMMEN** In Laub- und Nadelwäldern. Erscheint von August bis Oktober.
WISSENSWERTES Die Bauchweh-Koralle ist nicht so giftig wie die Dreifarbige Koralle *(R. formosa)*. Sie führt aber dennoch zu heftigen Magen-Darm-Beschwerden. **Giftig**.

Klebriger Hörnling, Schönhorn

— *Calocera viscosa*



Foto: Markus Flück

› auffallend goldgelb
› schmächtiger Pilz
› auffallend biegsames Fleisch

MERKMALE 1–8 cm hoch, kräftig goldgelb, orangegelb, in kleinen Büscheln korallenartig verzweigt, mit gabeligen Ästen, die in leicht abgerundeten klebrigen Spitzen auslaufen, Äste gegen die Basis zusammenlaufend und zu mehreren gebündelt, Basis wurzelnd; Fleisch elastisch, biegsam, trocken hornartig; ohne Geruch und Geschmack.

VORKOMMEN Auf morschem Nadelholz, häufig. Erscheint von Juni bis November. **WISSENSWERTES** Obwohl der Klebrige Hörnling den Korallenpilzen *(Ramariaceae)* ähnelt, ist er nicht mit ihnen verwandt. **Kein Speisepilz**.

Gewimperter Erdstern

— Geastrum fimbriatum (G. sessile)



Foto: Markus Flück

- › bewundernswert sternförmig
- › gesellig, in Nadelstreu
- › auf dem Erdboden

MERKMALE 2–5 cm Durchmesser, die Außenhülle springt in sieben bis acht sternförmig angeordnete, blass cremefarbene Lappen auf, diese rollen sich bald völlig nach unten ein und geben die Innenhülle frei. Sie ist kugelig, blassbraun und stiellos aufsitzend, bei Reife öffnet sich auf der Spitze der Porus, wo dann die Sporen austreten können.

VORKOMMEN In Nadelwäldern, gesellig, häufig. Erscheint von September bis Oktober. **WISSENSWERTES** Die Reifung und Verbreitung der Sporen erfolgt wie bei Bovisten und Stäublingen *(Lycoperdaceae)*.
Kein Speisepilz.

Flaschen-Stäubling

— *Lycoperdon perlatum*



Foto: Markus Flück

- › bei Reife stäubend
- › büschelig in Nadelstreu
- › auf dem Erdboden

MERKMALE 3–8 cm hoch, jung weiß, dann bräunend, flaschenförmig, Kopfteil mit abwischbaren Wärzchen dicht besetzt, am Scheitel entwickelt sich bei Reife eine Öffnung, aus der die Sporen entweichen, Kopfunterseite faltig; Stiel regelmäßig, Basis verjüngt; Fruchtmasse erst weiß, zart, später breiig gelblich bis olivbraun, bei Reife stäubend.

VORKOMMEN In Nadel- und Laubwäldern auf dem nackten Boden. Erscheint von Juli bis November. **WISSENSWERTES** Zusammen mit dem Birnen-Stäubling *(L. pyriforme)* gehört er zu den häufigsten Stäublingen. **Essbar, solange das Fleisch weiß ist**.

Birnen-Stäubling

— Lycoperdon pyriforme



Foto: Markus Flück

- bei Reife stäubend
- büschelig
- auf morschem Holz

MERKMALE 1–5 cm hoch, weiß, etwas bräunend, birnenförmig, oft lang gestielt, Oberfläche bereift bis glatt, am Scheitel entwickelt sich bei Reife eine Öffnung, aus der die Sporen entweichen; Stiel glatt; Geruch unangenehm, milder Geschmack; Fruchtmasse erst weiß, später breiig gelblich bis olivbraun, bei Reife typisch stäubend.

VORKOMMEN Auf morschem Holz, oft in Kolonien. Erscheint von August bis November. **WISSENSWERTES** Da das Fleisch des BirnenStäublings beim Kochen stark schleimig wird, kann er als Speisepilz nicht besonders empfohlen werden. **Essbar, solange das Fleisch weiß ist**.

Dickschaliger Kartoffelbovist

— *Scleroderma citrinum*



Foto: Markus Flück

› Verwechslungsgefahr!
› mit elastischer Schale
› oft gesellig
› Fruchtmasse purpur-schwarz

MERKMALE 3–8 cm, gelblich, nierenförmig knollig, mit elastischer Schale, felderig rissig, bei Reife reißt die Hülle am Scheitel unregelmäßig zur Sporenfreigabe auf; stiellos, wurzelnd; Fruchtmasse erst weiß, später violett getönt, bald aber purpurschwarz und weißfädig marmoriert, alt pulverig; mit metallischem Geruch.

VORKOMMEN In Laub- und Nadelwäldern, häufig. Erscheint von Juli bis November. **WISSENSWERTES** Achtung: Besonders junge, noch weißfleischige Exemplare können mit essbaren Stäublingen *(Lycoperdaceae)* verwechselt werden! **Giftig**.

Stinkmorchel

— Phallus impudicus



Foto: Markus Flück

› unangenehmer aasartiger Geruch
› zieht Insekten an
› in Gruppen

MERKMALE Tritt als weißes, eiartiges Gebilde (Hexenei) an die Oberfläche, Hülle glatt, Unterseite faltig und wurzelnd, bei Reife reißt die Außenhülle und der weiße Stiel streckt sich mitsamt dem glockenförmigen Kopf bis zu 20 cm in die Höhe, Kopf schleimig, dunkelgrün bis olivgrün, mit weißlichem Ring auf dem Scheitel; Geruch

unangenehm süßlich, aasartig. **VORKOMMEN** Im Nadel- und Laubwald, häufig. Erscheint von Mai bis September. **WISSENSWERTES** Alt bleibt ein gekammertes Gerippe zurück, das in der Form einer Morchel sehr ähnelt. **Nur als Hexenei essbar**.

Gemeine Morchel

— *Morchella esculenta* var. *vulgaris*



Foto: Markus Flück

› an windgeschützten Orten
› auf Wiesen
› von wachsartiger Konsistenz

MERKMALE 5–12 cm hoch, Hutteil 2–7 cm hoch, jung dunkelbraun, oft fast schwarz, eiförmig, mit länglichen, sehr unregelmäßigen, dunklen Gruben, die durch hellere, gewundene, rostfleckige Rippen wabenartig getrennt sind; Stiel weiß, an der Basis angeschwollen und gefurcht; Fleisch weißlich, wachsartig, brüchig, ganzer Fruchtkörper hohl; mit angenehm würzigem Geruch und mildem Geschmack.

VORKOMMEN In lichten Laubwäldern, auf Wiesen. Erscheint von April bis Mai. **WISSENSWERTES** Die Gemeine Morchel ist kleiner als die Mai-Morchel *(M. esculenta)*. **Essbar**.

Spitz-Morchel

— Morchella conica



Foto: Markus Flück

› Verwechslungsgefahr!
› gesellig auf Holzplätzen
› an Waldrändern
› begehrter Speisepilz

MERKMALE 5–12 cm hoch, Hutteil 3–5 cm hoch, jung grau, auch schwarzbraun, eiförmig bis kegelig, mit erhöhten, deutlich zusammenhängend verlaufenden, dunklen Längsrippen und tiefer liegenden, weniger ausgeprägten Querrippen; Stiel weiß, Basis gefurcht; Fleisch weiß, ganzer Fruchtkörper hohl, wachsartig; fast

geruchlos, milder Geschmack. **VORKOMMEN** Meist in Nadelwäldern. Erscheint von April bis Mai. **WISSENSWERTES** Vorsicht vor Verwechslungen mit der giftigen Frühjahrs-Lorchel *(Gyromitra esculenta)*, die an ähnlichen Standorten vorkommt! **Essbar**.

Käppchen-Morchel

— Morchella gigas (Mitrophora semilibera)



Foto: Markus Flück

› liebt feuchte Böden
› gesellig
› wenig ergiebiger Speisepilz

MERKMALE 5–15 cm hoch, dunkel- bis hellbraun, glocken- oder käppchenförmig, mit senkrecht verlaufenden, schwärzlichen Längs- und schwach ausgebildeten Querrippen, Hutrand vom Stiel frei, abstehend; Stiel jung kurz, später aber auffallend lang, weißlich; Fleisch weiß, ganzer Fruchtkörper hohl, wachsartig, brüchig; fast geruchlos,

mit mildem Geschmack. **VORKOMMEN** In Wäldern, auf Wiesen. Erscheint von April bis Mai. **WISSENSWERTES** Oft ist das Käppchen auffallend kurz und der Stiel besonders lang. Nicht selten aber sind die Verhältnisse genau umgekehrt. **Essbar**.

Morchelbecherling

— Disciotis venosa



Foto: Markus Flück

› riecht nach Chlor
› an Waldrändern
› nicht häufig

MERKMALE 3–15 cm Durchmesser, becher- bis scheibenförmig, Oberseite (Fruchtschicht) gelbbraun, graubraun, oft verbogen und feinrunzelig, glatt, Unterseite weißlich, später graugelblich, mehlig überzogen, gegen den Stiel stark aderig; mit kurzem, blassgrauem, nur angedeutetem Stiel; Fleisch weißlich, besonders brüchig; mit

deutlichem Chlorgeruch und mildem Geschmack. **VORKOMMEN** In Auwäldern und Laubwäldern, nicht häufig. Erscheint von April bis Mai. **WISSENSWERTES** Der Morchelbecherling wächst gerne in Gemeinschaft mit Morcheln *(Morchella)* oder auch den seltenen Verpeln *(Verpa)*. **Essbar**.

Frühjahrs-Lorchel

— *Gyromitra esculenta*



Foto: Markus Flück

- › Verwechslungsgefahr!
- › im rohen Zustand tödlich giftig
- › kalkmeidend
- › selten

MERKMALE 3–9 cm breit, kastanienbraun, sehr unregelmäßig, kraus gelappt, hirnartig gewunden, Rand mit dem Stiel verwachsen; Stiel weißlich, oft kurz und nicht immer deutlich ausgebildet, runzelig bis furchig, Basis verdickt; Fleisch weißlich, wachsartig, ganzer Fruchtkörper unregelmäßig hohl; fast geruchlos, mit mildem

Geschmack. **VORKOMMEN** Hauptsächlich in Kiefernwäldern, auf Holzplätzen, an moderigen Strünken. Erscheint von März bis Mai. **WISSENSWERTES** Dieser Pilz gilt als der typische Doppelgänger von Morcheln *(Morchella)*. **Sehr giftig**.

Herbst-Lorchel

— *Helvella crispa*



Foto: Markus Flück

› besonders entlang von Waldwegen
› kaum verwechselbar
› häufig

MERKMALE 5–15 cm hoch, Hutteil 3–5 cm breit, weiß oder weißlich, unregelmäßig wellig, kraus, mit mehreren faltigen Lappen, oft sattelförmig, mit den Rändern am Stiel angewachsen oder frei; Stiel weiß, tief längsfurchig, grubig, gegen die Basis bauchig; Fleisch weißlich, elastisch, im Innern längs gekammert; fast geruchlos; mit

mildem Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern. Erscheint von August bis November. **WISSENSWERTES** Die Herbst-Lorchel gilt nach Abbrühen und langem Kochen als essbar. Dies kann aber nicht empfohlen werden. **Kein Speisepilz**.

Elastische Lorchel

— *Helvella elastica*



Foto: Markus Flück

› zwischen Gräsern
› auffallend elastisch
› nicht häufig, oft aber sehr zahlreich

MERKMALE 1–3 cm hoch und oft ebenso breit, weiß, grau, graubraun, sattelförmig und unregelmäßig gelappt, oft heruntergebogen, aber am Stiel nicht angewachsen, mit glatter Oberfläche, Stiel weißlich schlank und hohl, glatt; Fleisch weißlich, elastisch, wachsartig; mit angenehmem Geruch und mildem Geschmack. **VORKOMMEN** In

Nadel- und Laubwäldern, an Wegrändern, in Laub- und Nadelstreu. Erscheint von Juni bis Oktober. **WISSENSWERTES** Ähnlich, mit schwarzem Kopfteil und dunkelbraunem Stiel, ist die Schwarze Lorchel *(H. atra)*. **Kein Speisepilz**.

Gemeiner Orangebecherling

— *Aleuria aurantia*



Foto: Markus Flück

› auffallend prächtiger Pilz
› zwischen Gras und Kräutern
› äußerst brüchig

MERKMALE 2–10 cm, becherförmig bis schüsselförmig, dünnfleischig, bald mit wellig verbogenem, bisweilen einreißendem Rand, die Becherinnenseite (Fruchtschicht) leuchtend rotorange und glatt, Außenseite blasser, mehlig bereift; stiellos am Boden aufsitzend; Fleisch weiß, wachsartig; ohne besonderen Geruch und Geschmack.

VORKOMMEN In Wäldern entlang von Wegen. Erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Er wird in manchen südlichen Ländern (z. B. Italien) roh mit Likör getränkt gegessen. Dies kann aber nicht empfohlen werden. **Kein Speisepilz**.

Zinnoberroter Prachtbecherling

— *Sarcoscypha coccinea*



Foto: Markus Flück

- › auffallend prächtiger Pilz
- › erscheint nach der ersten Schneeschmelze
- › eher selten
- › kalkliebend

MERKMALE 1–5 cm, erst pokalförmig, dann becherförmig, kreisrund bis oval oder nierenförmig, dünnfleischig, Innenseite (Fruchtschicht) leuchtend zinnoberrot, glatt, Außenseite rosa, filzig, matt, Rand lange eingebogen, meist mit angedeutetem, oft aber auch langem Stiel;

Fleisch weiß, zäh; geruchlos. **VORKOMMEN** Oft auf morschen Laubholzresten. Erscheint von Dezember bis April. **WISSENSWERTES** Er ist mit seiner leuchtend zinnoberroten Färbung besonders auffällig und gehört wohl zu den schönsten Becherlingen überhaupt. **Kein Speisepilz.**

Kronenbecherling

— Sarcosphaera coronari (S. crassa)



Foto: Markus Flück

› roh unter Umständen tödlich giftig
› im Frühling
› eher selten
› kalkliebend

MERKMALE 3–10 cm Durchmesser, erst als hohle, gebrechliche weiße Kugel im Boden eingesenkt, dann aus der Erde hervorbrechend und von der Mitte her sternförmig aufreißend, Außenseite schmutzig- bis grauweißlich, Innenseite (Fruchtschicht) deutlich violett, mit glatter Oberfläche, ungestielt; Fleisch weiß, brüchig; geruchlos, mit mildem

Geschmack. **VORKOMMEN** In Nadel- und Laubwäldern, oft gesellig wachsend, eher selten. Erscheint von Mai bis Juni. **WISSENSWERTES** Dieser Pilz ist ähnlich toxisch wie die Frühjahrs-Lorchel *(Gyromitra esculenta)*. In manchen Gegenden und Jahren erscheint er massenhaft. **Sehr giftig**.

Eselsohr

— *Otidea onotica*



Foto: Markus Flück

› Öhrlinge sind nicht häufig
› in kleinen Gruppen wachsend
› schonenswert

MERKMALE Bis 8 cm hoch, 2–5 cm breit, ohrförmig, oft einseitig gekerbt, dünnfleischig, mit längs eingebogenem Rand, Innenseite (Fruchtschicht) glatt, ockerlich gefärbt, mit deutlich rosa Beiton, Außenseite mehlig, ockergelb, kurz gestielt, mit weißer Basis; Fleisch weißlich, brüchig; ohne besonderen Geruch und Geschmack.

VORKOMMEN In Laub- und Nadelwäldern, selten. Erscheint von September bis November. **WISSENSWERTES** Die Gattung der Öhrlinge *(Otidea)* umfasst etwa zehn Arten, die oft schwer voneinander zu unterscheiden sind. **Essbar, aber schonenswert**.

Rötlicher Gallerttrichter

— Tremiscus helvelloides



Foto: Markus Flück

› entlang von Waldwegen
› auffallend gelatinös
› als Salatpilz verwendbar

MERKMALE 3–10 cm hoch, 2–5 cm breit, orangerosa, lachsfarben bis orangerot, erst zungenförmig, dann trichterig umgeschlagen, Innenseite glatt, matt, oberer Teil der Außenseite (Fruchtschicht) erst glatt, dann aderig; Fleisch rötlich, durchscheinend, gelatinös, Basis knorpelig, voll, ohne besonderen Geruch und Geschmack.

VORKOMMEN In Wäldern, an feuchten Stellen, erscheint von Juli bis Oktober. **WISSENSWERTES** Das Sammeln dieses roh essbaren Pilzes ist in vom Fuchsbandwurm verseuchten Gebieten besser zu unterlassen. **Roh essbar**.

Eispilz, Zitterzahn

— *Pseudohydnum gelatinosum*



Foto: Markus Flück

› an morschen Nadelholzstrünken
› auffallend gelatinös
› als Salatpilz verwendbar

MERKMALE 2–6 cm breit, weiß, seltener graubräunlich, konsolenförmig, am Substrat angewachsen, Oberseite körnig bis glatt, Unterseite (Fruchtschicht) mit weißlichen Stacheln besetzt; Fleisch weiß mit bläulichem Schimmer, durchscheinend, gelatinös; ohne besonderen Geruch und Geschmack. **VORKOMMEN** An morschen

Nadelholzstrünken, häufig. Erscheint von Juli bis November.
WISSENSWERTES Der Eispilz ist der einzige Gallertpilz mit stacheliger Fruchtschicht. In Gebieten, in denen der Fuchsbandwurm verbreitet ist, lässt man ihn besser stehen. **Roh essbar**.

Judasohr

— Auricularia auriculajudae



Foto: Markus Flück

- › an alten abgestorbenen Holunderstämmen
- › gesellig
- › in China Mu-Err genannt

MERKMALE 2–6 cm breit, rotbraun, bisweilen schwärzlich, muschel- oder ohrförmig, Oberfläche feinsamtig, Innenseite (Fruchtschicht) glänzend, glatt, mit aderigen, runzeligen Leisten durchzogen, kurzstielig mit dem Substrat verbunden; Fleisch dunkelbraun, gallertig, elastisch, ohne besonderen Geruch und Geschmack. **VORKOMMEN**

Hauptsächlich an alten abgestorbenen Holunderstämmen, oft dicht gedrängt. Erscheint von August bis März. **WISSENSWERTES** Das Judasohr ist in Japan und China sehr beliebt und wird dort mit Erfolg gezüchtet. Dieser Pilz ist relativ geschmacksneutral und eignet sich gut für Salate. **Essbar**.

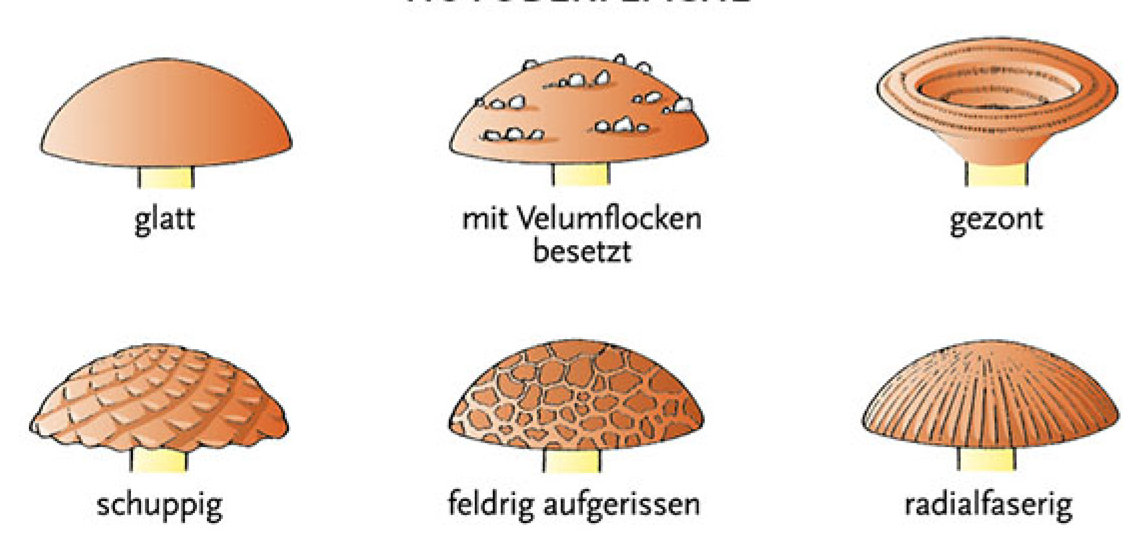
Schema: Röhren- und Lamellenpilz

RÖHRENPILZ LAMELLENPILZ

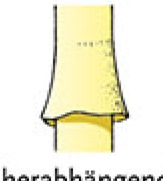
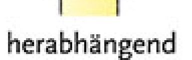
Hutfleisch
Röhren
Röhrenmündungen
genetzt

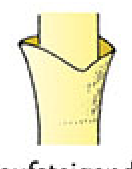
Huthaut
Hut
Lamellen
Lamellenscheide
Manschette
Stielspitze
genattert
Stiel
Scheide
Stielbasis
Mycel (unterirdisch)

HUTOBERFLÄCHE

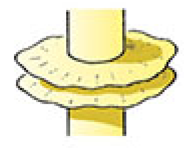


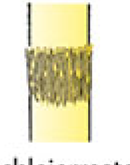
RING, MANSCHETTE

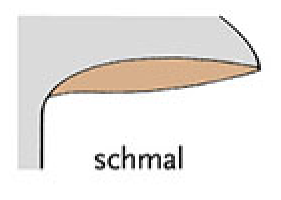


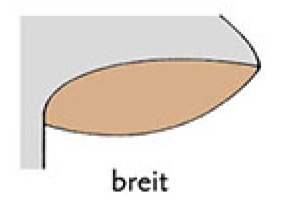


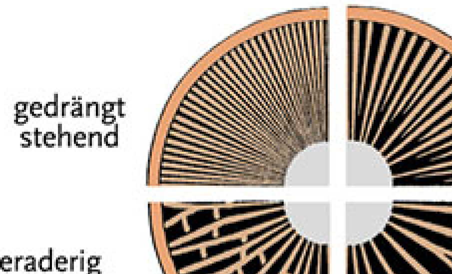


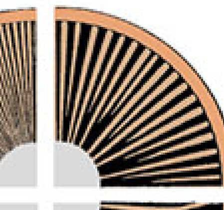


LAMELLENFORM













Wichtige Hinweise

Giftnotrufzentralen und Giftinformationszentren
Über folgenden Link gelangen Sie zur Übersicht der Giftnotrufzentralen und Giftinformationszentren in Deutschland, Österreich und Schweiz des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL): **www.kosmos.de/giftnotrufzentralen**

Deutschland
Berlin: Giftnotruf
Tel. (0 30) 1 92 40,
www.giftnotruf.de

Bonn: Informationszentrale gegen Vergiftungen
Tel. (0 228) 1 92 40,
www.meb.uni-bonn.de/giftzentrale

Erfurt: Gemeinsames Giftinformationszentrum der Länder Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen
Tel. (0 361) 730 730,
www.ggiz-erfurt.de/

Freiburg: Vergiftungs-Informations-Zentrale
Tel. (0 761) 1 92 40,
https://www.uniklinik-freiburg.de/giftberatung.html

Göttingen: Giftinformationszentrum Nord der Länder Bremen, Hamburg, Niedersachsen und Schleswig-Holstein
Tel. (0 551) 1 92 40,
www.giz-nord.de

Homburg/Saar: Informations- und Behandlungszentrum für Vergiftungen des Saarlandes
Tel. (0 68 41) 1 92 40,
http://www.uniklinikum-saarland.de/de/einrichtungen/kliniken_institute/kinder_und_jugendmedizin/informations_und_behandlungszentrum_fuer_vergiftungen_des_sa

arlandes/

Mainz: Giftinformationszentrum der Länder Rheinland-Pfalz und Hessen
Tel. (0 61 31) 1 92 40,
www.giftinfo.uni-mainz.de

München: Abteilung für klinische Toxikologie und Giftnotruf München
Tel. (0 89) 1 92 40,
www.toxinfo.org

Österreich
Wien: Vergiftungsinformationszentrale
Tel. +43 1 406 43 43,
http://www.goeg.at/de/VIZ

Schweiz
Zürich: Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum (STIZ)
Tel. 145 (24 h-Notruf, nur innerhalb der Schweiz erreichbar),
Tel. +41 44 251 51 51(Im Notfall aus dem Ausland)
http://toxinfo.ch/

Auch die ausführlichste Diagnose mit einen Pilzbuch kann die umfassende Erfahrung nicht ersetzen, die ein Pilzsammler erst im Laufe der Zeit erwirbt. Lassen Sie deshalb selbst bestimmte Pilze beim geringsten Zweifel an der Diagnose vorsichtshalber von einem Fachmann nachbestimmen (Pilzberatungsstellen, anerkannte Pilzberater). Im Zweifelsfall sollten Sie eine fragliche Art nicht verwenden. Verlag und Autor tragen keinerlei Verantwortung für Fehlbestimmungen durch den Leser dieses Buches und für individuelle Unverträglichkeiten. Allgemein gilt: Pilze nie roh essen! Sofern nicht anders angegeben, schließt der Hinweis »essbar« stets ein, dass der Pilz zuvor durch Braten, Kochen etc. eine Hitzebehandlung erfuhr.

Impressum

Umschlaggestaltung von Peter Schmid Group GmbH, Hamburg, unter Verwendung eines Farbfotos von Shutterstock/Zoom Team (Steinpilz).

Mit 173 Abbildungen von Markus Flück sowie 14 farbigen Zeichnungen und 5 Symbolen von Wolfgang Lang.

Alle Angaben in diesem Buch erfolgen nach bestem Wissen und neuestem Kenntnisstand, doch auch die ausführlichste Diagnose in einem Pilzbestimmungsbuch kann die umfassende Erfahrung nicht ersetzen, die ein Pilzsammler erst im Lauf der Zeit erwirbt. Lassen Sie deshalb selbstbestimmte Pilze beim geringsten Zweifel an der Diagnose vorsichtshalber von einem Fachmann nachbestimmen (Pilzberatungsstelle, anerkannter Pilzberater). Im Zweifelsfall sollten Sie eine fragliche Art nicht verwenden. Verlag und Autor tragen keinerlei Verantwortung für Fehlbestimmungen durch den Leser dieses Buches oder für individuelle Unverträglichkeiten.

Allgemein gilt: Pilze nie essen, wenn sie noch roh oder bereits zu alt sind! Sofern nicht anders angegeben, schließt der Hinweis »essbar« stets ein, dass der Pilz vorher durch Braten, Kochen etc. eine Hitzebehandlung erfuhr.

Distanzierungserklärung
Mit dem Urteil vom 12.05.1998 hat das Landgericht Hamburg entschieden, dass man durch die Ausbringung eines Links die Inhalte der gelinkten Seite gegebenenfalls mit zu verantworten hat. Dies kann, so das Landgericht, nur dadurch verhindert werden, dass man sich ausdrücklich von diesen Inhalten distanziert. Wir haben in diesem E-Book Links zu anderen Seiten im World Wide Web gelegt. Für alle diese Links gilt: Wir erklären ausdrücklich, dass wir keinerlei Einfluss auf die Gestaltung und die Inhalte der gelinkten Seiten haben. Deshalb

distanzieren wir uns hiermit ausdrücklich von allen Inhalten aller gelinkten Seiten in diesem E-Book und machen uns diese Inhalte nicht zu Eigen. Diese Erklärung gilt für alle in diesem E-Book angezeigten Links und für alle Inhalte der Seiten, zu denen Links führen.

ISBN 978-3-440-15203-4
Projektleitung: Carsten Vetter
Redaktion, Bildredaktion und Satz: Barbara Kiesewetter, Redaktionsbüro, München
Gestaltungskonzept: Peter Schmid Group GmbH, Hamburg
Produktion: Markus Schärtlein, Jessica Costa Salgado
E-Book-Konvertierung: Text & Bild, Michael Grätzbach